

# **Банкетный салат «Гнездо глухаря»**

МАОУ»Технический лицей  
Г.Сыктывкар  
2018г.



## Ингредиенты:

Грудка куриная, огурец свежий, лук репчатый, яйцо куриное, яйцо перепелиное, картофель сырой, масло оливковое, майонез, специи, зелень.



**Отварная куриная грудка нарезается соломкой.**



**Репчатый лук нарезается  
полукольцами**





**Картофель моем, чистим и нарезаем тонкой соломкой**

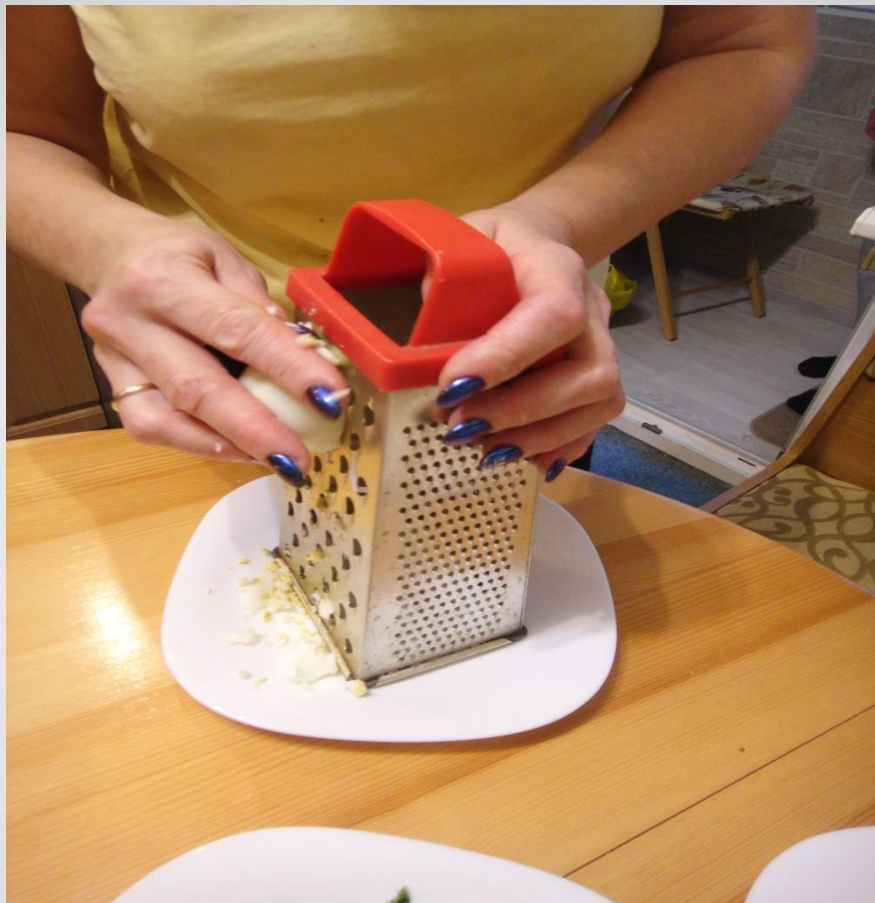


**Картофель обжариваем во фритюре  
на оливковом масле**



**Свежий огурец нарезается тонкой соломкой**





**Куриное яйцо натираем на крупной терке**





**Смешиваем подготовленные ингредиенты, заправляем майонезом**



**Из получившегося салата  
выкладываем «гнездо»**



**Сверху выкладываем обжаренный картофель**





**Выкладываем «подушечку» из зелени**



**На зелень выкладываем  
перепелиные яйца**



**Оформляем зеленью**





Оформляем «птичкой»

● Приятного  
аппетита