

Салат "Лодочка"



Ингредиенты для "Салат "Лодочка""

- Креветки очищенные (я брала коктейль консервированный в банках) — 1 банка.
- Рыба копченая (красная) — 80 г
- Огурец свежий
- Сливки — 100 мл
- Лимон
- Зелень
- Чеснок — 1 зуб.



- ***Креветки выкладываем на сковороду... добавляем чеснок.... перец... зелень петрушки... и обжарим немного в собственном соку (5 минут)***

***Остудим креветки...
рыбу мелко порежем
смешаем с креветками***





- ***Теперь подготовим огурец. Я взяла один большой, можно брать маленькие и делать порционно. Срежьте шкурку с одной стороны, но до конца не дорезайте***

**Очистите ложкой середину
огурца, сбрызните лимонным
соком**



***С помощью шпажки поднимите
отрезанную шкурку (Ваша
фантазия)***





- ***Сердцевину огурца мелко порежьте, посолите, поперчите, нагрейте сливки и добавьте в них огурец, зелень, немного поварите до загустения и остудите***

- Смешайте сливки с креветками и рыбой и, наполняем салатом огурец, украшаем с помощью зеленого лука, долек лимона, оливок (Ваша фантазия)



Виды оформлений

















