

Презентацию выполнила: Демиденко Милана (участница Областного конкурса «Кулинарные истории»)

Салат «НОЧНАЯ ЗВЕЗДА»

Норма продуктов:

Яблоки – 2 шт.

Картофель – 2 шт.

Яйца – 3 шт.

Свежий огурец – 1 шт.

Кукуруза десертная – 1
банка

Макаронны – 70 гр.

Лимон – 1 шт.

Майонез – 1 пакет

Укроп – 1 пучок

Соль- по вкусу





Картофель, яйца и макароны отварить в подсоленной воде.
Макароны откинуть на дуршлаг и промыть кипячёной водой.

Отваренный и охлаждённый картофель очистить от кожуры, натереть на крупной тёрке и выложить на блюде в виде звезды.

Смазать майонезом.

Сверху присыпать нарезанным укропом.





Уложить слой яблок, натертых
на крупной тёрке, сбрызнуть
лимонным соком.

Поверх яблок выложить
отваренные макароны.





Смазать слой майонезом.

Выложить натёртый огурец.
Края формы смазать майонезом.



На мелкой тёрке натереть отдельно
желток и белок.
Уложить сначала белок, затем желток.
Вокруг выложить кукурузу.



A grayscale photograph of a sailboat on the ocean. The sailboat is on the left side of the frame, with its sails partially visible. The ocean is in the foreground, and the horizon is visible in the distance. The sky is filled with clouds, and a bright sun is visible on the right side of the sky. The overall tone is serene and atmospheric.

**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**