

*САЛАТ "МИМОЗА" С  
КРАБОВЫМИ  
ПАЛОЧКАМИ*

---

Люблю крабовые палочки.  
Оригинальный рецепт  
известного салата "Мимоза" на  
новый лад. Вкусно, просто и  
красиво.

Продукты (на 8 порций)

Яйцо куриное - 4-6 шт.

Крабовые палочки - 200 г

Сыр твердый - 100-200 г

Сливочное масло - 100-200 г

Лук репчатый - 1 шт.

Яблоко - 1-2 шт.

Майонез - 150-200 г



*Подготовить ингредиенты для салата  
"Мимоза" с крабовыми палочками.*

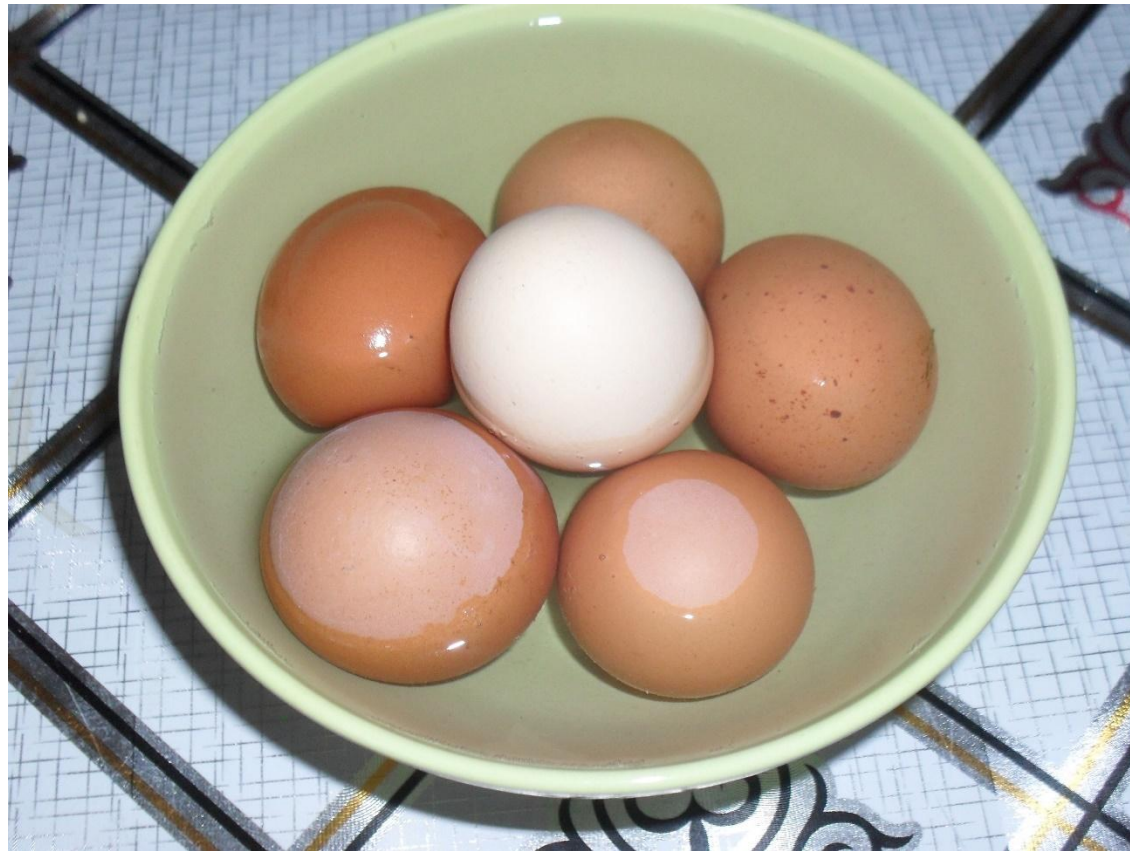




*Очистить и помыть репчатый лук. Лук порезать и замочить в холодной воде минут на 20-30.*



*Сварить куриные яйца вкрутую (10 минут).  
Остудить. Очистить. Помыть и очистить  
яблоки.*



*Натереть на терке твердый сыр, крабовые палочки, отдельно яичные белки и желтки, яблоко.*





# Собрать салат "Мимоза" с крабовыми палочками.

Первый слой - яичные белки.



Второй слой - сыр.



*Третий слой - замороженное сливочное масло (натереть на крупной терке).*



*Сверху выкладываем слой подготовленного лука.*





*Затем слой майонеза (около 1/3 банки).*



*Сверху - крабовые палочки.*



*Затем слой яблок.*



*Теперь выложить слой майонеза.*





*Сверху выложить слой куриных  
желтков.*



*Украсить по своему желанию. Салат  
"Мимоза" с крабовыми палочками  
готов.*



# Приятного аппетита!

