

*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



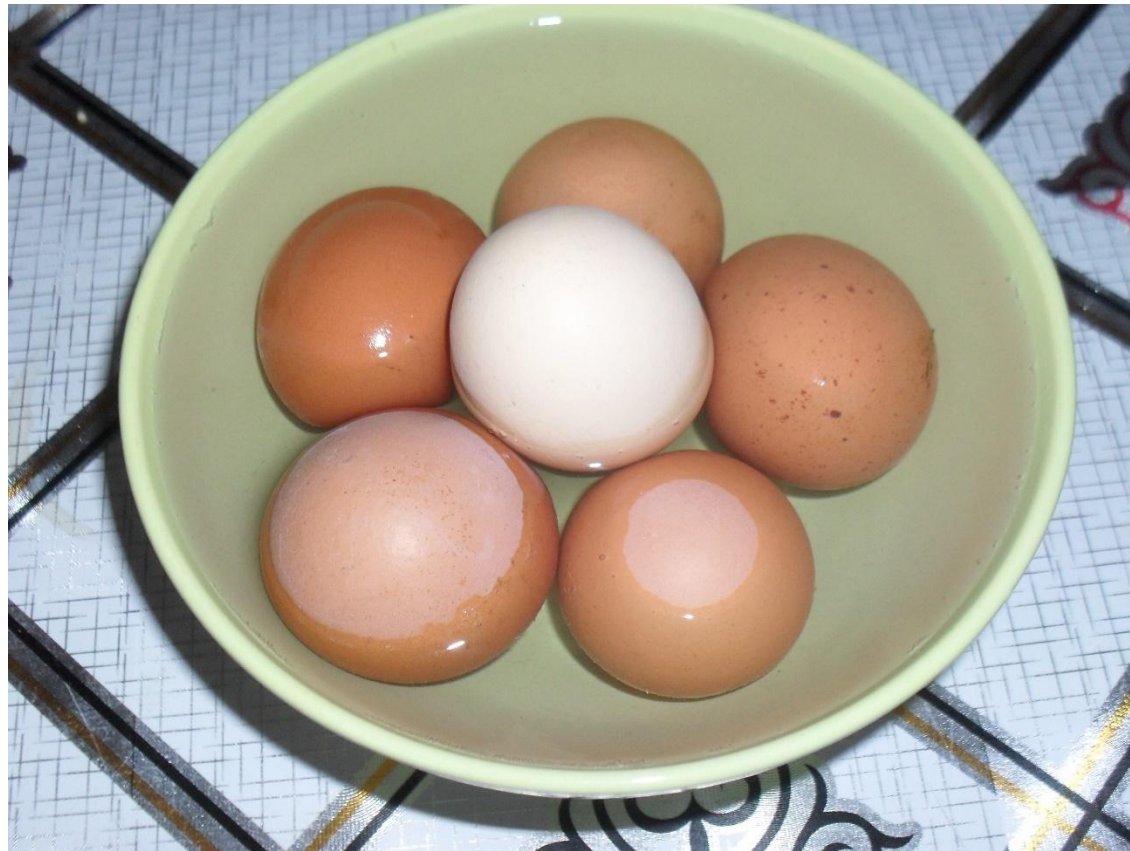
*Подготовить ингредиенты для салата
"Мимоза" с крабовыми палочками.*



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!

