

Состав:

1 банка консервированного лосося или сайры (200-250 г)

3 яйца

2 картофелины среднего размера

3 моркови среднего размера

1 репчатый лук

2-3 ст.л. майонеза

черный молотый перец

соль

Рецепт салата "Мимоза":

Картофель, морковь и яйца промыть и отварить в подсоленной воде до готовности, после чего немного остудить и очистить. У яиц разделить белки от желтков и натереть их по отдельности на мелкой терке. На терке натереть также картофель и морковь.

Рыбу размять при помощи вилки. Репчатый лук очистить, промыть и мелко порубить, после чего залить горячей водой и оставить в ней на 5 минут, чтобы убрать горечь.

Сначала выложить слой картофеля, немного посолить, поперчить, затем тонкими слоями: рыбу, репчатый лук, опять немного посолить, тертый яичный белок, нанести тонкую сеточку из майонеза, выложить тертую морковь, немного посолить и поперчить, добавить майонез. Далее все слои повторить в той же последовательности. В завершении сверху на салат выложить тертый яичный желток.

Салат Мимоза выкладывается слоями либо на плоское блюдо, тогда салат получается в форме торта, либо в глубокий салатник. Можно также воспользоваться специальными порционными формами в виде колец, которые затем снимают, в результате получается не просто вкусное, но и очень эффектное блюдо.

Приятного аппетита!