



Состав:

на 2 порции

12-14 креветок размера XXL

10-12 перепелиных яиц

6-8 крупных листов салата Ромен (или Айсберг)

1 болгарский перец

1 морковь среднего размера

1 огурец

10-15 г тертого сыра

Соль, перец черный молотый

Рецепт салата «Мексиканская фиеста»:

Креветки отварить до готовности в соленой воде (в течение 3 мин. после закипания).

Перепелиные яйца отварить до готовности (кипятить 4-5 мин.), очистить от скорлупы и разрезать каждое яйцо пополам. Листья салата Ромен (или салата Айсберг) промыть, обсушить и нарезать полосками шириной 1-1,5 см. Болгарский перец промыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Огурцы промыть и нарезать кружочками. Морковь очистить, промыть и нарезать тонкой соломкой или натереть на терке среднего размера.

Листья салата, морковь, болгарский перец и огурцы смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом. Сверху выложить креветки, перепелиные яйца и посыпать тертым сыром.

Приятного аппетита!

