

Рецепт: Салат «Овечка»



Этот салат нужно готовить заранее, чтобы он хорошо пропитался перед подачей на стол. Выкладывается салат слоями на плоское блюдо, и каждый слой перемазывается майонезом. Количество и жирность майонеза определяется в соответствии со своими вкусовыми

предпочтениями. Салат выкладывается на блюдо так: большой круг – туловище овечки и рядом овал – голова.

Ингредиенты:

Печень – 500 г

Яйца – 5-6 шт.

Масло сливочное – 50 г

Майонез

Сыр твердых сортов – 100 г

Морковь по-корейски – 100 г

Способ приготовления:

Шаг 1:

Отвариваем в подсоленной воде 5 – 6 яиц, а затем остужаем в холодной воде и очищаем от скорлупы.

У двух яиц отделяем белки от желтков и натираем их на мелкую тёрку по отдельности (они пойдут на украшение салата).

Оставшиеся яйца натираем на крупную тёрку.

Шаг 2:

Промываем 450 – 500 г печени (на Ваш выбор), укладываем в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь. Доводим до кипения, периодически снимая пену, солим, уменьшаем огонь и варим до готовности – мягкости.

Готовую печень извлекаем из отвара и остужаем.

Шаг 3:

Остывшую печень натираем на крупную тёрку и выкладываем первым слоем в салатник.

Смазываем печень майонезом и распределяем сверху 50 г натёртого сливочного масла.

На масло кладём слой майонеза и яйца, натёртые на крупную

тёрку.

Снова слой майонеза и 100 г твёрдого сыра, натёртого на крупную тёрку.

Сыр также смазываем тонким слоем майонеза и кладём 100 – 120 г корейской моркови. Если её нет, воспользуйтесь варёной морковкой или натрите на мелкую тёрку очищенную морковь и смешайте её с чесноком и майонезом (по вкусу).

Морковь смазываем майонезом и приступаем к оформлению салата.

Шаг 4:

Туловище и лоб овечки (то есть большой круг и верх овала) посыпаем белками, желтками оформляем голову овечки. Ушко и ножки овечки делаем из кусочков кураги, а глазиком послужит изюм.

Ну, и какая же овечка не любит травку на лугу? Её успешно заменят свежие веточки укропа, уложенные внизу блюда.

Салат готов, ставим его на пропитку перед подачей к столу.

Салат «Овечка» готов.

Приятного аппетита!