Салат «Подсолнух»

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ БРАУЗЕРА

Сегодня готовим красивый и оригинальный салат, который украсит любой праздничный стол своим и внешним видом, и вкусовыми качествами. А что может быть прекрасней в холодную зимнюю пору, как ни яркий цветок теплого лета на Вашем столе. Ну что ж, готовим, удивляем гостей и наслаждаемся

ярким вкусом теплого лета с вкуснейшим салатом «Подсолнух».

Ингредиенты:

Окорочок копченый 1 шт.
1 головка лука
Маринованные грибы (шампиньоны) 250 гр.
Сыр 200 гр.
Кукуруза консервированная 1 банка
Чипсы 1 пачка (Pringles или другие одинаковой формы)
Майонез

Способ приготовления:

Шаг 1:
Лук нарезаем кубиками и замариновываем в уксусном растворе.

Шаг 2:
Остальные ингредиенты также кубиками кроме сыра (его натираем на терке).

Шаг 3:
Все составные укладываем слоями в следующей очередности:
1 – окорочок
2 – лук
3 – грибы
4 – залить майонезом
4 – сыр
5 – сладкая кукуруза

Шаг 4:
На несколько часов отправляем в прохладное место.

Шаг 5:
Перед подачей украшаем чипсами и свежим, мелко нарубленным укропом. Чипсы раскладываем по краю так, чтобы получился подсолнух.

Салат «Подсолнух» готов.
Приятного аппетита!

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ БРАУЗЕРА