

НОВОГОДНИЙ САЛАТ «ПОДКОВА НА СЧАСТЬЕ»

Чтобы наступающий год был удачным, предлагаю приготовить к праздничному столу салат в виде подковы, ведь подкова издавна считалась символом счастья, удачи и семейного благополучия. Наши предки вешали подкову у входной двери и верили в ее чудодейственную силу. Украсьте новогодний стол таким оригинальным блюдом, чтобы в вашем доме согласие и счастье царили весь год.

Продукты: 300 г курицы (отварной грудки), 3 шт. средних репчатых луковицы, 6 шт. яиц, 3 шт. очищенных кисло-сладких яблок, 200 г сыра «Тройка» либо любых других крепких сортов, майонез для прослойки салата.

Для украшения: белок яйца, грецкие орехи, икра, укроп, помидоры черри.



1-й слой: лук мелко нарезать, ошпарить кипятком, чтобы убрать горечь. Выложить на блюдо в форме подковы, промазать майонезом.

Чтобы салат легче было выложить в виде подковы, в центр большого блюда надо поместить стакан или банку.

2-й слой: куриную грудку отварить, нарезать кубиками, смешать с майонезом. Выложить на слой лука.

3-й слой: яйца, сваренные вкрутую, очистить, размять вилкой

(оставить белок от двух яиц для украшения салата), смешать с майонезом. Выложить на слой грудки.

4-й слой: яблоко очистить от кожуры и семечек, натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Выложить на слой яиц.

5-й слой: сыр натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Выложить на слой яблок.

Теперь можно приступить к украшению: белок размять вилкой, посыпать верх салата. Выложить икринками надпись: «НА СЧАСТЬЕ», «НА УДАЧУ» и т. п.

Грецкие орехи размять скалкой, полученной смесью украсить бока нашего «счастливого» салатика.

В принципе, можно использовать любой рецепт слоеного салата, на ваш вкус, а подать его в форме подковы. Украсить можно также по своему усмотрению.

Приятного аппетита и счастливых праздников!

Любовь Левцова,
г. Смоленск

Будьте уверены, «счастливый» салатик порадует ваших гостей не только своим нарядным видом, но и отличным вкусом.

