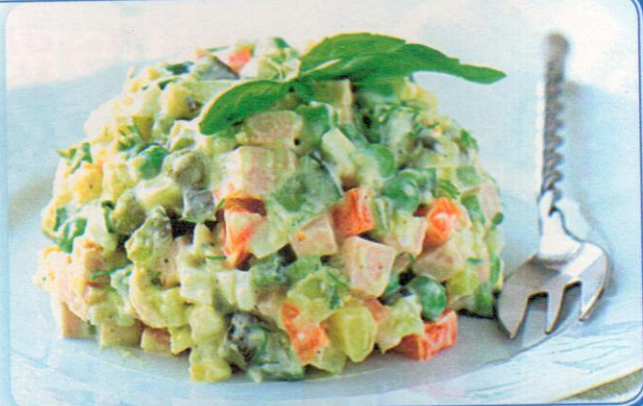


ОЛИВЬЕ С АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ

Картофель отварной в мундире – 2 большие шт., креветки варено-мороженные – 400 г, авокадо – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., лук зеленый – 1/2 пучка, икра красная – 2 ст. ложки, лук, соль, перец, майонез.

Картофель и авокадо очистить, нарезать небольшими кубиками. Яйца и лук мелко нашинковать. Креветки отварить согласно инструкции, на упаковке, очистить, остудить. Все ингредиенты смешать, добавить икру, заправить майонезом, посолить, поперчить по вкусу.

Мажаева М. И., г. Москва



САЛАТ «ГРОЗДЬ»

100 г сухих или свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 3 ст. л. вареного риса, 3 яйца, сок половинки лимона, 1 морковь, майонез, половина банки зеленого горошка, соль, веточка петрушки для украшения.

Грибы отварить в подсоленной воде, остудить. Нарезать грибы на небольшие кусочки, обжарить на сливочном масле 10 минут, дать остыть, а затем смешать с рисом. Это первый слой салата. Яйца отварить и отделить желтки от белков. Луковицу очень мелко крошить, сбрызнуть соком лимона и немного посолить, дать промариноваться около 30 минут. Морковь отварить, дать ей остыть и натереть на терке, смешать с 1 ст. ложкой майонеза. Отобрать несколько горошин на украшение, остальной горошек немного перемять.

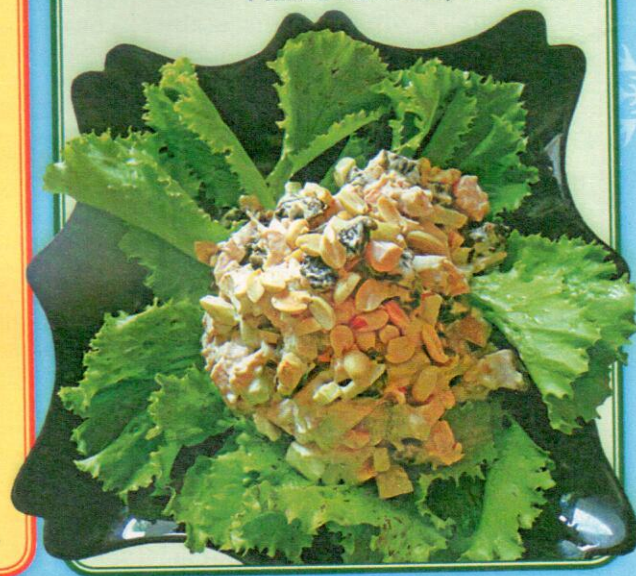
На грибы выложить лук, затем перемятый горошек, морковь, белки, натертые на мелкую терку, и в конце – желтки. Украсить горошинами и веточкой петрушки в виде грозди винограда.

Елена Каленская, г. Коростень

САЛАТ «ГЛАМУР»

50 г чернослива, 1 свежий огурец, 1 копченый окорочок или грудка, 1 ст. ложка обжаренного арахиса или кедровых орешков, листья салата, соль и майонез по вкусу. Все порезать соломкой, соединить с майонезом, посолить и выложить на листья салата. Сверху посыпать жареными орехами.

Римма Иванова, г. Сланцы



РАФАЭЛКИ



250 г риса, 2 вареных яйца, упаковка крабовых палочек, тертый сыр, майонез, специи, зелень по вкусу.

Отварить рис до полуготовности (только ни в коем случае не переварить), остудить. Добавить туда два измельченных яйца, соль, специи по вкусу и половину упаковки крабовых палочек, а также майонез. Все хорошенько перемешать. Сыр измельчить либо натереть на мелкой терке. Можно измельчить и зелень. Выложить в отдельную емкость. Измельчить оставшуюся часть крабовых палочек в мелкую крошку.

Сформировать из рисовой массы шарики любых размеров, часть из них обвалить в крабовой крошке, а другую часть – в тертом сыре. Можно любые вариации: добавить внутрь зелень, орехи, а в новогоднюю ночь или под Рождество положить монетку на счастье.

Приятного аппетита!

С теплом и добром,
Светлана Чарная, Республика Беларусь