



Салат с языком или сердцем с морковкой по-корейски и грибами, выкладывается слоями. С майонезом :). Можно слои салата смазывать соусом из сметаны и майонеза.

Ингредиенты:

- говяжий язык - 1 шт.
- яйца - 2-3 шт.
- морковь по-корейски - 100-150 г
- грибы (шампиньоны) - 200-250 г
- сыр - 150-200 г
- кисло-сладкие яблоки - 2 шт.
- репчатый лук - 1-2 шт. (можно красный)
- майонез
- сок лимона - 2-3 ст.л.
- винный уксус
- растительное масло
- соль, перец - по вкусу
- зелень

Приготовление:

Язык отварить до готовности, очистить от пленки и нарезать соломкой.



Язык отварить в подсоленной воде. Грибы нарезать и обжарить в растительном масле.



Лук очистить и измельчить.



Яйца нарезать кубиками и обжарить в небольшом количестве растительного



масла. Обжаренные грибы нарезать небольшими кусочками.



Яблоко нарезать кубиками. Морковь по-корейски нарезать небольшими кусочками.



Второй - яблоки



Третий - тертый сыр



Четвертый - морковка по-корейски



Пятый - обжаренные грибы



Шестой - маринованный лук



Седьмой (последний) - измельченные яйца и зелень.



Всё нарезать и смешать. морковкой по-корейски и грибами поместить в холодильник на



{Proposition Polyja}