



Сельдерей придаёт тонкий аромат готовому блюду. Попробуйте вкусный салат из кролика с обжаренным сельдереем!

### **Ингредиенты:**

- жаренный кролик - 300 г
- сладкий перец - 1 шт.
- огурцы - 1-2 шт.
- яйца - 2-3 шт.
- корень сельдерея - 120 г
- маслины без косточек - 120 г
- майонез - 1,5-2 ст.л.
- лимонный сок - 3 ст.л.
- сливочное масло
- зелень петрушки
- сахар - 1 ч.л.
- соль
- перец

### **Приготовление:**

Мясо жаренного кролика нарезать соломкой.



Сельдерей очистить и нарезать небольшой соломкой, обжарить на сливочном масле.



Соединить сельдерей с мясом кролика.



Сладкий перец для салатов лучше выбирать красивого красного или жёлтого цвета - ярче и красивее будет салат. Часть перца нарезать небольшой соломкой, а часть - можно нарезать кольцами и оставить для украшения салата.



Огурцы нарезать тонкими кружками.



Отварные куриные яйца нарезать на дольки.



Соединить вместе мясо, сельдерей, огурцы, яйца, перец.



Сбрызнуть салат соком лимона, добавить соль, перец, зелень и маслины без косточек.



Полить готовый салат из кролика и сельдерея майонезом и украсить, по желанию, кольцами болгарского перца и маслинами.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}

{loadposition pohogie}

{loadposition new}