



Новогодний салат "Зуб Дракона" идеально подходит для праздничного стола, ведь недаром в восточных мифах и преданиях зуб дракона обладает волшебством и магией, способен наделить его обладателя силой и мощью.

Ингредиенты:

- картофель - 2-3 шт.
- грибы (шампиньоны) - 150 г
- лук - 1 шт.
- морковь (небольшая) - 1 шт.
- отварное или обжаренное куриное мясо - 100-150 г
- яйцо - 2 шт. (или сыр)

- майонез

- орехи, изюм - по вкусу
- соль - по вкусу

Приготовление:

Картофель, яйца и морковь - отварить, очистить от кожуры (морковь можно использовать сырую, натерев на мелкой терке).

Картофель и морковь - натереть на терке. Отделить желтки от белков в яйцах, натереть отдельно.

Грибы нарезать пластинами,



лук - кольцами или полукольцами.



Слегка обжарить грибы на сковороде в небольшом количестве растительного масла,



добавить лук и довести все до готовности.



Мясо измельчить.



На блюде для салата выложить слой картофеля, формируя зуб.



Посолить, и сверху поместить грибы с луком.



Следующий слой - морковь.



Затем - изюм.



Смазать майонезом и не забыть посолить.



Далее - мясо



и орехи,



желток и снова - соль, майонез.

Самый верхний слой - белок, натертый на мелкой терке или сыр - дело вкуса.



Мне больше нравится с сыром, но красивее (белее) с яйцом. Украсить салат "Зуб Дракона" по своему вкусу.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie}{loadposition new}