



Са-лат очень мяг-кий по вку-су, аро-мат-ный и не-од-но-род-ный по структуре.

Требуемые ингредиенты

- 4 кар-то-феля
- 2 мор-ко-ви
- 250 г све-жей ка-пус-ты
- 5 яиц
- 1 ста-кан грец-ких оре-хов
- 300 г майоне-за

Кар-то-фель и яй-ца от-ва-рить и по-чис-тить. Кар-то-фель на-резать ку-бика-ми. У яиц ва-рёные желт-ки от-де-лить от бел-ков. И желт-ки, и бел-ки мел-ко по-рубить (удоб-но прос-то раз-мять вил-кой). Ка-пус-ту тон-ко на-шин-ко-вать, по-солить, пе-реме-шать. Оре-хи об-жа-рить, пос-то-ян-но пе-реме-шивая, на су-хой ско-воро-де до свет-ло-зо-лотис-то-го цве-та. Ос-ту-дить и мел-ко по-рубить.

Сы-рую мор-ковь на-тереть на круп-ной тёр-ке.

Те-перь на-чина-ем со-би-рать наш са-лат. На блю-до сло-ями вык-ла-дыва-ем сос-тавля-ющие:

1. Кар-то-фель. Слег-ка при-сали-ва-ем и сма-зыва-ем майоне-зом.
2. Мор-ковь. Опять при-сали-ва-ем и сма-зыва-ем майоне-зом.
3. Жел-ток и майонез.

4. Ка-пус-та, от-жа-тая от со-ка. Майонез.

5. Бел-ки. Майоне-зом не сма-зыва-ем.

6. Оре-хи.

Для бо-лее яр-ко-го вку-са в майонез мож-но до-бавить нем-но-го тол-чѐ-ного чес-но-ка. Луч-ше дать са-лату па-ру ча-сов пе-ред съеде-ни-ем пос-то-ять, про-питать-ся, ох-ла-дить-ся и под-ру-жить-ся со все-ми сло-ями.

Ре-зать и по-давать, как торт.

{comments on}