Салат "Анаконда"

Что нужно:

- сыр (маасдам, но можно и любой другой, на ваш вкус) - 400 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- майонез - 150 г;
- оливки (без косточек) - 1 баночка;
- корнишоны - 6 шт;
- маслины- 1 шт (для глазок можно взять и пару орешков);
- укроп - пара веточек;
- помидоры черри - 2-3 шт;
- красная икра - 1 ст. л..

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Натираем сыр на мелкой тёрке.
3. Смешиваем наш сыр, истолчённый чеснок и майонез.
4. Из получившейся массы формируем на блюде фигуру змеи.
5. Огурцы и оливки нарезаем тонкими кружочками, и выкладываем в виде змеиного узора.
6. Из красной икры выкладываем очертание змеиной мордочки.
7. Маслины нарезаем пополам и выкладываем глазки. Икрой делаем язык.
8. Украшаем получившуюся змею укропом и помидорками черри. Если остались оливки, раскладываем и их.