

Салат "Говядина с лисичками"



Что нужно:

- говядина - 700 г;
- лисички - 300 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- картофелины - 4 шт;
- яйцо - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- зел. лук - 1 пучок;
- майонез, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Говядину мелко нарезаем, перчим и обжариваем 30 минут на среднем огне;
2. Лисички хорошенько промываем и варим в подсоленной воде 20 минут, периодически снимая пенку;
3. Картофелины очищаем и варим в подсоленной воде 20 минут, затем остужаем и нарезаем кубиками;
4. Яйцо варим 8 минут и заливаем холодной водой на несколько минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
5. Петрушку и зелёный лук мелко рубим;
6. Смешиваем все ингредиенты, солим и заправляем майонезом.