

Салат "Курортный роман"



Что нужно:

- креветки (готовые и очищенные) - 200 г;
- баклажан (маленький) - 1 шт;
- кабачок (маленький) - 1 шт;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- тунец (консерва) - 1 баночка;
- яйцо - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- майонез, соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Баклажан нарезаем кубиками и обжариваем минут 10;
2. Кабачок очищаем от кожуры, нарезаем кубиками и обжариваем 5 минут;
3. Яйцо варим 8 минут и заливаем холодной водой на пару минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
4. Перец нарезаем кубиками;
5. Тунец нарезаем на ваш вкус;
6. Зелёный лук мелко рубим;
7. Смешиваем все ингредиенты, солим и заправляем майонезом.