

Салат "Победитель"



Что нужно:

- сёмга - 2 стейка;
- яйцо - 1 шт;
- шампиньоны - 200 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- шпинат - 100 г;
- морковь - 1 шт;
- молоко - 4 ст. л.;
- сухарики (емеля, кириешки или любые другие) - 1 упаковка;
- сметана, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Рыбу варим в подсоленной воде 30 минут, затем остужаем, тщательно очищаем от костей и нарезаем (не мелко);
2. Шампиньоны варим в подсоленной воде 10 минут, остужаем и нарезаем пополам;
3. Яйцо варим 8 минут и заливаем холодной водой на несколько минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
4. Морковь натираем на крупной тёрке;
5. Зелёный лук мелко рубим;
6. Смешиваем все ингредиенты (кроме сухариков), солим, перчим и заправляем смесью молока и сметаны;
7. Перед подачей добавляем сухарики и перемешиваем.