

# Салат "С характером"



Что нужно:

- яйца - 2 шт;
- крабовые палочки - 200 г;
- соевый соус - 1 ч. л.;
- апельсин - 1 шт;
- шампиньоны - 100 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- сметана, соль - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Крабовые палочки нарезаем кружочками (толщиной в 0,5 см);
2. Шампиньоны варим в подсоленной воде 10 минут, остужаем и нарезаем пополам;
3. Яйца варим 8 минут и заливаем холодной водой на пару минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
4. Апельсин очищаем от кожуры и семян, и нарезаем кружочками, затем каждый кружочек на 8 частей;
5. Зелёный лук мелко рубим;
6. Смешиваем все ингредиенты, слегка солим и заправляем сметаной.