Салат "Телятина с яблочками"

Что нужно:

- телятина - 300 г;
- яблоко (крупное) - 1 шт;
- солёный огурец - 1 шт;
- свежий огурец - 1 шт;
- картофелины - 2 шт;
- морковь - 1 шт;
- яйца - 2 шт;
- майонез, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим телятину в подсоленной воде 40 минут и нарезаем соломкой;
2. Яблоко очищаем от кожуры и семян, и нарезаем соломкой;
3. Огурцы нарезаем мелкими кубиками;
4. Морковь натираем на крупной тёрке;
5. Яйца варим 8 минут и заливаем холодной водой (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
6. Смешиваем все ингредиенты, солим, перчим и заправляем майонезом.