

Салат с кальмарами "Маря нягрэ"



Что нужно:

- кальмар (свежемороженный) - 1 кг;
- яйца - 8 шт;
- зелёный лук - 1 пучок;
- майонез - 150 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Опускаем кальмары в кипящую подсоленную воду и варим 2-3 минуты (не больше!), затем сливаем воду и даём немного остыть;
2. Отвариваем яйца 8 минут, остужаем, чистим и нарезаем кубиками (1 яйцо оставляем для украшения);
3. Кальмары нарезаем в произвольной форме и смешиваем с яйцами;
4. Заправляем всё майонезом, добавляем мелко порубленный зелёный лучок, солим, перемешиваем и перед подачей украшаем яйцом (как показано на фотографии).