

«Мимоза» с тунцом

<input type="checkbox"/>	Картофель	2 шт.
<input type="checkbox"/>	Консервированный тунец	130 г
<input type="checkbox"/>	Морковь	70 г
<input type="checkbox"/>	Куриные яйца	3 шт.
<input type="checkbox"/>	Твердый сыр	40 г
<input type="checkbox"/>	Майонез	3 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Зелень, соль, перец	по вкусу

Приготовление: Картофель и морковь отварите в кожуре до готовности, остудите, очистите и натрите на средней терке. Яйца сварите вкрутую и очистите. Белки натрите на средней терке, желтки и тунец разомните вилкой. Добавьте соль и перец. Соберите салат в кулинарном кольце, промазывая каждый слой майонезом: первым выкладываем картофель (его можно посолить по вкусу), затем — тунец, после — белки, а за ними — морковь. Натрите сыр на крупной терке и выложите последним слоем. Украсьте салат желтками и зеленью.