

Салат из кальмаров

Вкусный, питательный, оригинальный, не требующий больших затрат, простой в приготовлении - этот салат из кальмаров по праву заслуживает места в вашей кулинарной книге.



Ингредиенты

Кальмары свежемороженые	1 кг
Яйца	9-10 шт.
Сыр твердых сортов	70-100 г
Лук репчатый	100-150 г
Майонез	на свое усмотрение
Соль по вкусу	
перец черный молотый по вкусу	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Кальмары разморозить, очистить от кожицы и внутренностей

2 Шаг 2



Отварить в подсоленной воде не более 5-7 минут с момента закипания. Охладить, и нарезать небольшими кубиками.

3 Шаг 3

Яйца отварить, охладить, очистить и тоже нарезать кубиками. Сыр и лук нарезать кубиками.

4 Шаг 4

Все ингредиенты смешать, посолить, поперчить, и заправить майонезом. Салат из кальмаров готов!
Приятного аппетита!