

Салат "В гостях у Белоснежки"

Кальмары, кальмары...как много рецептов уже есть с этим продуктом, но этот салат я готовила первый раз и уже сняла пробу. Если желаете и вы приготовить этот салат, то воспользуйтесь этим пошаговым рецептом. Для быстрой пропитки я добавляла соус отдельно в каждый ингредиент и затем, перемешивая, клала в разъемную форму послойно. Для соуса использовала и майонез, и сметану (50/50), соль по вкусу.



Ингредиенты

кальмары отварные	200 г
лук репчатый	100 г
яйцо отварное	4 - 5 шт.
дайкон	150 г
сыр твердый	70 - 80 г
сметана	75 г
майонез	75 г
соль по вкусу	
оливковое масло	1 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Мелкой соломкой нарезать кальмары, добавить соус, перемешать и выложить первым слоем в форму кольцо.

2 Шаг 2



Дайкон натереть на крупной терке. Так как он очень сочный, надо сначала отжать сок, затем добавить соус, перемешать и выложить третьим слоем.

3 Шаг 3



Четвертый слой - яичные белки. Сверху выложила оставшийся соус, так как больше смазывать соусом слой не нужно.

4 Шаг 4



Для верхнего слоя использовала сыр, натертый на крупной терке. Распределяем его равномерно по поверхности салата.

5 Шаг 5



Украшаем салат и ставим его в холодильник минут на 15. Я сделала из соуса сеточку и по краю выложила измельченный желток.

6 Шаг 6



Затем можно убрать аккуратно кольцо, замечательный салат с кальмарами "В гостях у Белоснежки" по моему рецепту готов.