

Салат "Русалочка"

Увидев рецепт этого салата, я решила сразу, что буду готовить его на Новый год. Для праздника хочется чего-то нового, нарядного и оригинального. Этот салат оказался именно таким!



Ингредиенты

яйца вареные	5 - 6 шт.
малосольная форель	300 г
апельсины сочные	2 шт.
маринованные огурцы корнишоны	2 -3 шт.
маслины	1 баночка
сыр сметанный	200 г
икра красная лососевая	1 баночка
майонез	4 - 5 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Собираем салат в форме диаметром 20 см. У яиц отделить белок и желток. Белок натереть на крупной терке. Первым слоем кладем белок, чуть солим и промазываем майонезом.

2 Шаг 2



Желток раскрошить вилкой или порезать ножом. Слой желтковый равномерно кладем на верх белка.

3 Шаг 3



Форель кладем по краю, а внутри равномерно промазываем майонезом.

4 Шаг 4



Слой апельсинов положить так же как и форель, начинать от края формы.

5 Шаг 5



Пол порции сыра натереть на мелкой терке, положить на слой апельсинов, но не придавливать.

6 Шаг 6



Следующий слой - оставшийся сыр, сверху майонез.

7 Шаг 7



Верхний слой кладем икорный, ровняем его. Салату "Русалочка" по моему рецепту даем время настояться в холодильнике. Затем снимаем форму. Салат готов!