

Крабовый салат "С поздравлением!"

Мой салатик "С поздравлением!" вкусный и смотрится красиво. На вкус салат нежный, особенно, если его приготовить с домашним майонезом, который готовится очень быстро.



Ингредиенты

салат зеленый	50 г
зеленый лук	25 г
крабовое мясо	100 г
свежий огурец	1 шт.
отварные яйца	3 шт.
черешок сельдерея	1 шт.
вареная морковь средняя	1 шт.
майонез домашний	100 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Мелко порезать салат и зеленый лук, первый слой у нас будет зеленый. Выложить в кольцо, промазать майонезом.

2 Шаг 2



Половину крабовых палочек порезать и выложить следующим слоем.

3 Шаг 3



Слой черешков сельдерея мелко нарезать, также мелко нарезать свежий огурец. Смазать майонезом. Я рекомендую резать, а не тереть, чтобы не было много воды.

4 Шаг 4



Далее слой желтковый и здесь без майонеза

5 Шаг 5



Морковь натереть на мелкой терке, майонез сверху.

6 Шаг 6



Еще один слой крабового мяса.

7 Шаг 7



Смазать майонезом слои примерно так.

8 Шаг 8



Сверху натертый яичный белок. Украшение делаем на свой вкус.

9 Шаг 9



Крабовый салат готов. Чудесно выглядит в разрезе. Приятного аппетита!