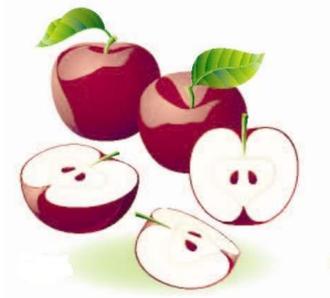


Очень вкусные салаты



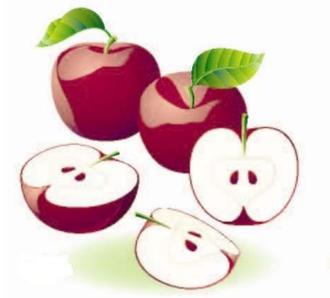


Салат «Маэстро»

Все в равных пропорциях нарезать соломкой: вареная свекла, распаренный чернослив и соленые огурцы, плавленый сыр (его берем чуть меньше, чем остальных продуктов).

Солить не нужно – огурцы себе дело сделают.

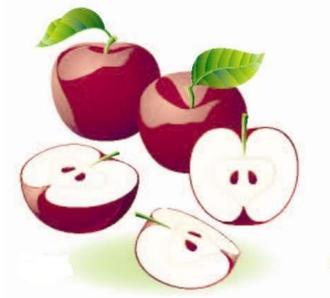
Заправляем майонезом



Салат «Грузинский»

Этот салат делается слоями, каждый слой промазывается майонезом.

- 1. Копченая колбаса (соломкой)**
- 2. Свежие помидоры (тонкими кружками), сверху посыпать измельченным чесноком**
- 3. Сыр, потертый на терке**

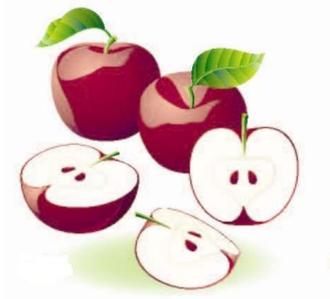


Салат «Сибиряк» (на 5 порций)

Отварная говядина – 200 г (но лучше полукопченую колбасу или копченые мясные деликатесы).

Помидоры свежие 100 г, сыр твердый 100 г, яблоки 100 г (лучше зеленые), яйца 5 шт, майонез, чуть-чуть давленого чеснока.

Все порезать соломкой и заправить.



Салат «Алёнин»

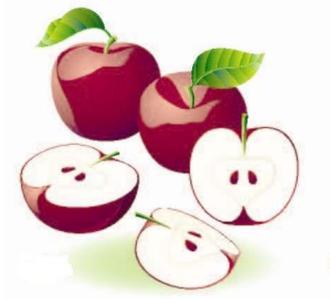
**Вареная курица, яйцо, соленый
огурец, лук жареный, горсть изюма,
майонез.**

**Все перемешать и посыпать
грецкими орехами.**



Салат из кальмаров

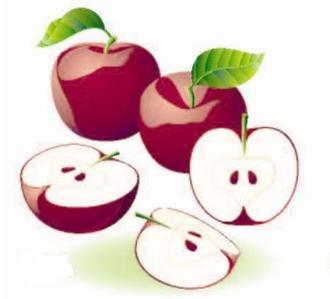
Порезать соломкой кальмары, вареную курицу, соленый огурец, яблоко, яйцо. Заправить майонезом.



Салат «Петергоф»

1 грудка курицы (сварить и нарезать кубиками), морковь по-корейски, 1 красный сладкий перец, зелень, по желанию репчатый лук (обязательно обдать кипятком).

Все смешать и заправить майонезом.



Салат «Венеция»

**100 г копченой колбасы, 150 г
твердого сыра, 1 свежий огурец, 1
сырая морковь, 1 банка кукурузы,
майонез.**

**Все нарезать тонкой соломкой,
добавить кукурузу, заправить
майонезом**