



Какой же праздник
на земле
без салата „Оливье“?!



Ингредиенты (на 4 порции):

- Картофель - 6 шт. (небольшие)
- огурцы солёные – 3 шт.
- морковь - 1 шт.
- яйцо куриное - 2 шт.
- колбаса вареная докторская - (Иней) 150 г
- свинина отварная - 150 г
- горошек консервированный (мозговых сортов) – 0,5 банки
- майонез «Слобода» - 100 г
- специи по вкусу (соль, перец)
- зелень для украшения

Технология изготовления



Отварить морковь, картофель и яйца. Остудить, очистить от кожуры



**Мясо отварить до готовности
(варить около 40 минут после
закипания).**



Мясо нарезать кубиками



Картофель нарезать мелкими кубиками



Морковь также нарезать мелко. Она салату вкуса не придает, зато цветковое ассорти получается очень красивое



Измельчить яйца



Нарезать колбасу (Рекомендую, докторскую фирмы «Иней»).



Огурцы мелко нарезать



Добавить консервированный горошек. Желательно мозговых сортов.



Смешать картофель, мясо, лук, горошек (воду слить), яйца, огурцы, посолить



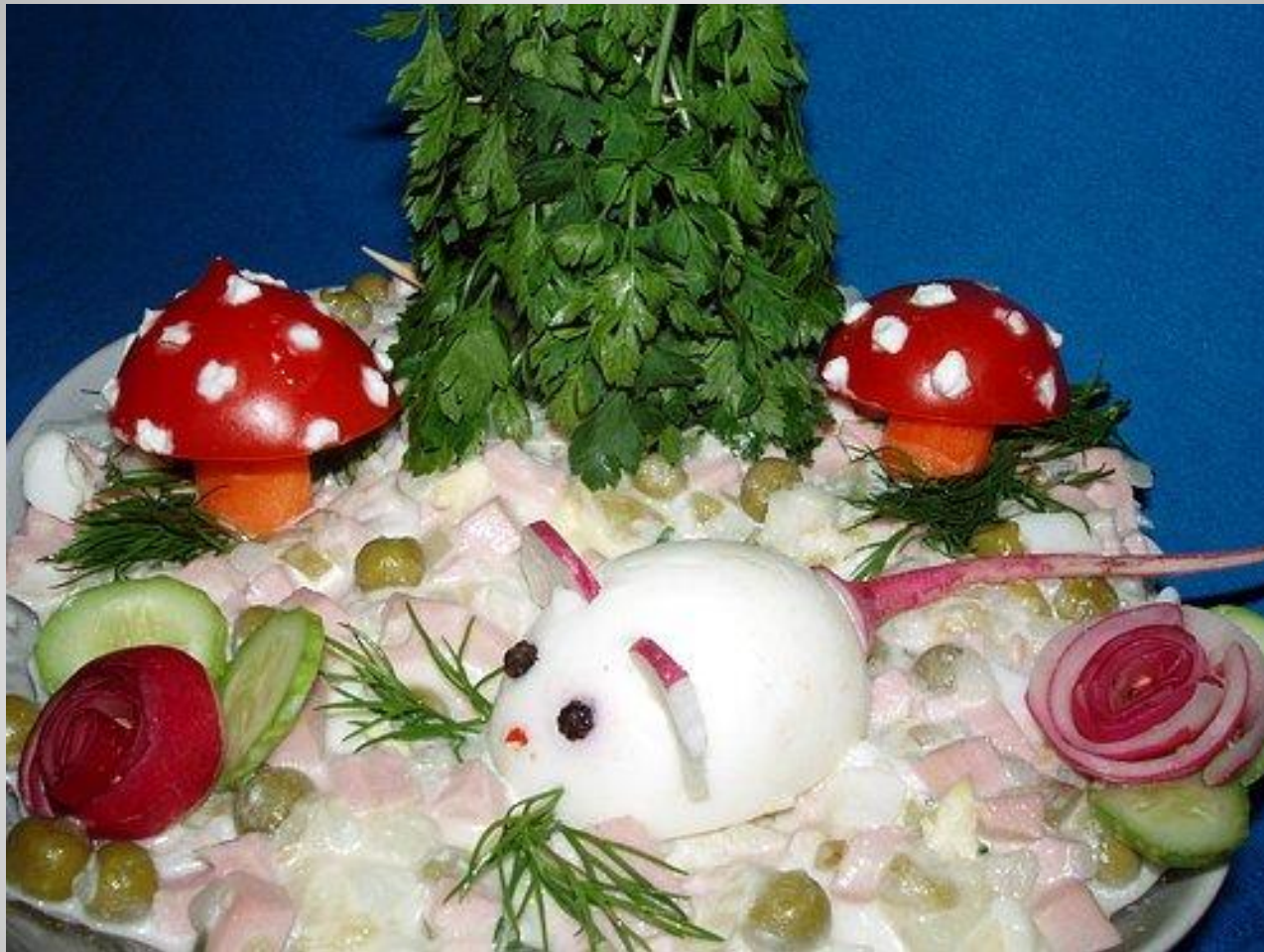
Заправить майонезом, хорошо перемешать, добавить соль и молотый черный перец



Варианты оформления



Приятного аппетита!



Приятного аппетита!



Приятного аппетита!



Приятного аппетита!



Приятного аппетита!

Выбирайте, пробуйте, ищите свой вкус,
как ищут имидж; ибо салат оливье —
благодатная почва для самых смелых и
неожиданных поисков, экспериментов и
открытий. И да помогут Вам на этом пути
Ваши знания, фантазия и — салат
«ОЛИВЬЕ»!

Приятного аппетита!

Спасибо за внимание!