



Приготовление и оформление мясных салатов

**Подготовила студентка 24
группы**

Зырянова Анастасия

Салат мясной "Пикантный"

- Мясо (отварное) — 125 г
 - Огурец — 100 г
 - Корнишоны — 100 г
 - Помидор (200 г) — 2 шт
 - Петрушка (веточка) — 5 г
 - Сметана — 1,5 ст. л.
 - Майонез — 1 ст. л.
 - Горчица — 1 ч. л.
 - Сахар — 0,5 ч. л.
- 

Салат мясной "Пикантный"

- Отварное мясо (у меня была говядина) и свежий огурец нарезать соломкой. Можно и кубиками нарезать, но мне больше нравится видеть отдельные компоненты
- Так же нарезать корнишоны. Из помидоров вырезать сердцевину с семенами и нарезать мякоть соломкой
- Нарезать веточку петрушки
- Для заправки смешать сметану, майонез (можно взять только сметану) и горчицу. Добавить соль и сахар
- Все продукты смешать, щедро (или менее щедро, если предпочитаете) сдобрить молотым черным перцем. Выровнять вкус на соль-сахар. Дать постоять минут 10 и подавать



Салат мясной с консервированной фасолью

- Говядина — 200 г
 - Фасоль консервированная — 1 бан.
 - Яйцо куриное — 2 шт
 - Лук репчатый (не крупная луковица) — 1 шт
 - Соль — по вкусу
 - Лук зеленый
- Майонез — 1 ст. л.



- Мясо (говядина) отварить в подсоленной воде. Порезать тонкими брусочками
- Репчатый лук порезать мелкими кубиками
- Яйцо (2 шт.) отварить, порезать брусочками
- В миску добавить консервированную фасоль (1 бан.), отварные яйца (2 шт.), порезанную брусочками говядину (200 гр.), порезанный мелко репчатый лук. Добавить по вкусу соль. Салат заправить майонезом
- Салат выложить в салатник, посыпать зеленым луком





Слоеный мясной салат с солеными огурцами

- Говядина — 500 г
 - Яйцо куриное — 4 шт
 - Огурец соленый (или маринованные) — 4 шт
 - Чеснок — 2 зуб.
 - Орехи грецкие — 100 г
- Майонез — 50 г



- Мясо помыть и отварить, разобрать на волокна или нарезать
- Огурцы и чеснок мелко порубить, яйца отварить.
- Орехи слегка обжарить и порубить ножом.
- Выкладываем ингредиенты в стакан или салатницу, промазывая каждый слой майонезом. Я взяла майонез «Махеевъ» на перепелином яйце, т. к. он очень качественный и не содержит крахмала.
- Сначала часть мяса, майонез. Огурцы с чесноком, майонез.
- Нарезанные яйца, майонез
- Повторяем слои 2 раза. Сверху украшаем грецкими орехами.





Спасибо за внимание

