Нам потребуется:

- крабовые палочки – 200 г
- креветки варено-мороженные – 500 г
- яйцо – 4 шт
- кукуруза – 1 б
- лук-порей – 1 шт
- яблоко – 1 шт
- майонез – 200 г

для украшения:

перепелиные яйца – 2 шт
пекинская капуста – 2 листа
киви – 4 шт
маслина – 1 шт
стебель лука порея – 1 шт

Крабовые палочки порезать небольшим кубиком.

Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, порезать кубиком такого же размера. Яблоко сразу перемешать с майонезом, чтобы оно не потемнело.

светлую часть лука порея разрезать пополам и нарезать тонкими полукольцами.

Яйца отварить.

Одно яйцо и три желтка порезать.

Белки оставить на оформление.

Креветки залить
водой довести до кипения.
Слить воду,
охладить, очистить.
Нарезать
небольшими кусочками.

Из кукурузы слить жидкость.

Смешать все ингредиенты с майонезом.

Салат выложить на большую плоскую тарелку.

Придать форму будущего дракона. Сверху замазать белком тертым на мелкой терке.

Выравниваем форму головы: нос, ноздри.

Киви режем как можно мельче.

Можно потереть на крупной терке, но тогда у киви вытекает очень много сока.

Это шкура дракона.

Равномерно смазываем киви.

Глаза – вареные перепелиные яйца. Крылышки – верхняя часть пекинской капусты.

Сделайте надрывы, чтобы было похоже на крылышки.

Из стебля лука-порея сделать хребет.

Из маслинки сделать зрачки, приклеить на капельку майонеза, и когти на лапках. Ноздри по одной кукурузинке.