Салат "Год Дракона" (р

Ингредиенты для рецепта Салат "Год Дракона":

4-5 листьев салата или пекинской капусты, 1 свекла, 200-300 г куриной печени, 1 луковица, 1 морковь, 1 яблоко, 70 г сыра, 1 помидор, грецкие орехи, 2 зубчика чеснока, майонез.

Приготовление рецепта Салат "Год Дракона":

1) Охлажденную куриную печень промыть, зачистить от пленок, нарезать мелкими кусочками, потушить с мелко нарезанным луком и морковью. Остуди

2) Свеклу сварить, остудить, натереть на крупной терке, заправить чесноком и майонезом.

3) Из грецких орехов извлечь ядра, не измельчая, обжарить и удалить поверхностную коричневую пленку.

4) Все ингредиенты для будущих слоев смешать с майонезом в отдельной посуде. Обильно использовать майонез не нужно, здесь важна мера. Печень и свеклу мы уже подготовили, осталось натереть на крупной терке яблоко и на средней – сыр, по отдельности заправить майонезом.

5) Застелить плоскую тарелку или круглый поднос листьями салата или пекинской капусты, гофрированный край листьев слегка должен слегка выступать за край. Свеклой выложить зигзаг, по форме напоминающий спящего дракона.

6) Второй слой – печеночный

7) Перед следующим слоем кусочком помидора оформить пасть «дракона», после чего уложить яблоки поверх печени.

8) Последний слой – из сыра

9) Теперь нужно создать образ дракона . Грецкие орехи уложить по всей поверхности салата, имитируя чешую, кусочками пекинской капусты оформить гребень по хребту. Зеленым горошком сделать глаза, брови – также кусочками капусты. Ноздри сделать из мелких крошек ореха, по помидору, который мы вложили как пасть, поставить точки майонезом – это будут зубы. Два тонких удлиненных кусочка помидора будут усами. Образ дракона завершен. Лежит, улыбается, приглашает снять пробу.

Приятного аппетита

Источник:

http://www.pechenuka.ru/news/salat-god-drakona-recept/

Интернет