

recepti.ru





## ***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  
надрезы, чтобы было  
похоже на крылышки.

Из стебля лука-  
порей сделать  
хребет.

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



recepti.ru

