

recepti.ru



Салат «Дракоша»



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

«Дракоша»



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.

«Дракоша»



Яйца отварить.
Одно яйцо и три
желтка порезать.
Белки оставить на
оформление.

«Дракоша»



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

«Дракоша»



Из кукурузы слить
жидкость.

Смешать все
ингредиенты с майонезом.

рецепты на
«Дракоша»



Салат выложить на большую плоскую тарелку.
Придать форму будущего дракона. Сверху замазать белком тертым на мелкой терке.
Выравниваем форму головы: нос, ноздри.

«Дракоша»



Киви режем как можно мельче.

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

Это шкура дракона.

«Дракоша»

Равномерно
смазываем киви.

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

Сделайте
надрезы, чтобы было
похоже на крылышки.

Из стебля лука-
порейя сделать
хребет.

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



«Дракош»

recepti.ru

Примятног
аппетита