

Салат из печени трески с яйцом и красным луком

Добавил(а) Оля

25.11.15 12:40 - Последнее обновление 25.11.15 13:19



Продукты для салата на 4 порции

- Печень трески - 200 гр.
- Яйцо - 6 шт., картофельное пюре 200 гр.
- Красный лук - 1 шт.
- Зелень для украшения.

Салат из печени трески с яйцом и красным луком

Добавил(а) Оля

25.11.15 12:40 - Последнее обновление 25.11.15 13:19



Яйца отвариваем вкрутую. Чистим.

Отделяем желтки от белков. Трём на средней тёрке.



Мелко рубим лук.

Салат из печени трески с яйцом и красным луком

Добавил(а) Оля

25.11.15 12:40 - Последнее обновление 25.11.15 13:19



Укладываем салат.

На дно формы выкладываем слой картофельного пюре, примерно 1 см.



Сверху добавляем лук.

Салат из печени трески с яйцом и красным луком

Добавил(а) Оля

25.11.15 12:40 - Последнее обновление 25.11.15 13:19



Затем выкладываем слой печени трески, размятую вилкой до однородной массы, так же пример



На печень трески выкладываем слой яичного белка, затем слой желтка.

Салат из печени трески с яйцом и красным луком

Добавил(а) Оля

25.11.15 12:40 - Последнее обновление 25.11.15 13:19



Приятного аппетита!!!



Можно приготовить этот же салат проще и быстрее.

Смешиваем в чаше печень трески, белок, лук.

Салат из печени трески с яйцом и красным луком

Добавил(а) Оля

25.11.15 12:40 - Последнее обновление 25.11.15 13:19



Выкладываем в форму слой картофельного пюре.



Сверху выкладываем смешанные ингредиенты.

Салат из печени трески с яйцом и красным луком

Добавил(а) Оля

25.11.15 12:40 - Последнее обновление 25.11.15 13:19



Закрываем салат измельчённым желтком.



Украшаем зеленью.

Приятного аппетита!!!