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.



Яйца отвариваем вкрутую. Чистим.

Отделяем желтки от белков. Трём на средней тёрке.



Мелко рубим лук.



Укладываем салат.

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



Сверху добавляем лук.



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



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



Приятного аппетита!!!



Можно приготовить этот же салат проще и быстрее.

Смешиваем в чаше печень трески, белок, лук.



Выкладываем в форму слой картофельного пюре.



Сверху выкладываем смешанные ингредиенты.



Закрываем салат измельчённым желтком.



Украшаем зеленью.

Приятного аппетита!!!