Слоёный салат с печенью трески

OsThemes · 21.02.2024



Время готовки

30 минут

Сложность

Средне

Серверовка

4

Описание

Слоёный салат с печенью трески является вкусным и полезным блюдом, состоящим из разнообразных ингредиентов. В нём сочетаются свежие овощи, такие как салат и цикорий, а также рыбная колбаса, которая является хорошим источником белка и здоровых жиров. Добавление авокадо и семечек подрастит ценность салата еще больше, обеспечив дополнительное количество здоровых масел, витаминов и минералов. В целом, этот слоёный салат с печенью трески является отличным выбором для тех, кто стремится к здоровому и вкусному питанию.

Ингредиенты

- Печень трески — 1 банка
- Картофель — 2-3 шт.
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Лук зеленый — 1 пучок
- Огурец соленый — 2 шт.
- Майонез — по вкусу
- Соль — по вкусу

Способ приготовления

1. Отварить картошку и яйца, охладить, почистить и натереть на крупной терке.
2. Солёные огурцы тоже можно натереть на терке или нарезать мелким кубиком.
3. Печень трески размять вилкой.
4. Собираем слоеный салат: картофель, размятая печень трески, нарезанный зелёный лук, майонез, солёные огурцы, варёные яйца, майонез.
5. Украшаем салат зеленью по своему вкусу.