Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Салат с колбасой

19 декабря 2013 13:35 · https://open-cook.ru/recipes/salat-s-kolbasoj



Мы не часто готовим салаты, а с майонезом только раз в году, на новогодние праздники. И подбирая рецепты для праздничного меню в **“Книге о вкусной и здоровой пище”** не смогла пройти мимо “Салата с колбасой”. “Почему бы и нет?” – подумала я, да и состав интересный у него оказался. Готовится быстро и легко, а получается вкусно.

По тому количеству продуктов, которое указано в книге, получается большая миска салата, примерно 5-6 современных порций:

- 200 гр колбасы (я использовала “Докторскую”, в книге написано, что можно заменить ветчиной)
- 3-4 средних отварных картофелины

- 50 гр сельдерея (не стоит класть его много, у сельдерея очень яркий вкус, который может забить все остальные вкусы)
- 75 гр корнишонов или маринованных огурцов
- 1 яблоко
- 75 гр салата
- 1/2 стакана майонеза
- зелень петрушки
- зелень эстрагона (его не легко достать в магазинах, поэтому этот пункт не обязателен)
- 1/2 ч.л. горчицы для майонеза из магазина
- 1 ч.л. лимонного сока для майонеза из магазина (в домашний майонез тоже можно добавить, если вы готовили его на уксусе)
- соль про вкусу

Салатные листья руками порвать на небольшие кусочки в миску.



С сельдерея срезать аккуратно выступающие “жилки” и нарезать небольшими ломтиками.



Картофель и колбасу нарезать небольшими кубиками (мельчить не надо).



Яблоки тоже нарезать кубиками.



А вот корнишоны нарезать кружочками, **не** тонкими.



Майонез из магазина смешать с горчицей, лимонным соком и измельченной зеленью, посолить по вкусу. В домашний майонез добавить только зелень и соль, ну и лимонный сок, если делали майонез на уксусе.



Смешать все продукты в миске и заправить получившимся соусом.



Салат получился очень вкусным, приятный привкус ему дает эстрагон, а сельдерей и яблоко сладость. Думаю, что он многим понравится. Приятного аппетита!



Комментарии: 2

 **Гость** # 15:59 28.12.2013

спасибо!!!попробуем!!!

 **Айгуль** # 10:42 10.12.2014

мне понравилась