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

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

Салат "Оливье"

30 октября 2014 19:45 · https://open-cook.ru/recipes/salat-olivie



Какой же Новый Год без **салата "Оливье"**? Его в нашей стране любят очень многие и редкий **праздничный стол** обходится без него. Существует множество вариантов этого вкуснейшего салата (здесь имеется ввиду именно современный состав, а не оригинальный рецепт, включающий в себя раковые шейки и т.д.), но мы с Ильей Николаевичем предпочитаем классический советский салат "Оливье" с Докторской колбаской.

И ведь он не только вкусный, но еще и простой в приготовлении.

На приличную миску салата или примерно 6 порций:

- 150 гр отварного картофеля
- 100 гр отварной моркови
- 150 гр колбасы вареной
- 200 гр зеленого консервированного горошка
- 150 гр соленых или маринованных огурцов (лучше, конечно, использовать из своих запасов)
- 60 гр лука
- 2 вареных яйца
- 1 ст.л. майонеза (можно использовать магазинный, но лучше приготовить по нашему простому рецепту)
- соль
- веточка свежего укропа по желанию

Я даю вам то количество ингредиентов, которое использую сама, но салат "Оливье" как борщ, у каждой семьи свой рецепт, кто-то что-то удаляет или наоборот добавляет в состав. Мой папа бы добавил огурцов побольше, а дедушка колбасы.

Все ингредиенты в этом салате лучше накрошить небольшими кубиками примерно одинакового размера, только лук нарезать помельче.

Итак, начнем с картошки и морковки, которые нужно почистить от кожуры, если варили их в мундире. Нарезать овощи небольшими кубиками со стороной примерно 1 см. Не считаю нужным сильно измельчать продукты, иначе получится не салат, а месиво.



Теперь таким же образом нарезать колбасу, огурцы и яйца. Лук нарезать чуть мельче. Добавить все в миску к овощам.



В конце выложить в миску горошек.



Заправить майонезом, посолить и хорошенько перемешать.



Все, можно подавать. Не советую, кстати, хранить салат долго, но если до подачи есть несколько часов, то поставьте миску с салатом в холодильник.

Подать можно все сразу в большой красивой салатнице и уже за столом каждый сам положит себе столько, сколько захочет.



Или перед подачей разложить салат по порционным тарелкам или мискам.



Какое бы меню я не придумывала на празднование Нового Года, на столе всегда будет салат "Оливье". Это уже традиция, ведущая свои корни из детства. И хоть состав салата довольно прост и доступен, но из-за того, что готовим мы его только раз в год, он становится поистине праздничным и желанным.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Анна # 12:58 12.11.2015

Это ж самый-самый салат!!!!какие могут быть комментарии)))))