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

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

Салат с крабовыми палочками

25 декабря 2015 14:05 · https://open-cook.ru/recipes/salat-s-krabovymi-palochkami



Представляю вам еще один мой любимый новогодний салат - ***салат с крабовыми палочками***! И да, он с лимонным соком :) Много лет назад случайно добавила, попробовала и так понравился вкус, что теперь только так его готовлю. Состав простой и доступный. Готовится просто и быстро. И салатик этот будет еще вкуснее, если заправить его домашним майонезом!

Этот салат, как и Оливье, невозможно приготовить в небольшом количестве. Как ни старайся, все равно получится тазик. Так что имейте ввиду, что салата получится

минимум на 4 человека (если употребить единоразово, то человек на 8-9), если будете его активно кушать.

Вы же понимаете, что в подобных салатах не соблюдается количество продуктов, указанных в рецепте? Вы можете регулировать вкус по своему желанию, кому-то захочется больше кукурузы добавить или крабовых палочек, а кому-то уменьшить количество лука. Я вам дам свои пропорции, вы же можете экспериментировать. И про майонез: я заправляю только то количество салата, которое будет в салатнике или в порционных мисках, из расчета на 1 порцию салата - 1/2 ст.л. майонеза. Так что количество майонеза тоже регулируйте по своему вкусу.

Ингредиенты:

- 250-300 гр крабовых палочек
- 1 банка кукурузы консервированной (обычно в банке 340 гр)
- 1,5 стакана отварного риса
- 3-4 яйца, сваренных вкрутую
- 1 средняя луковица
- соль по вкусу
- майонез по вкусу

В большую глубокую миску (ну или в кастрюлю) выложить отварной рис.



Крабовые палочки порезать мелким кубиком (не мельчите, зачем превращать салат в кашу) и добавить в миску с рисом.



Яйца почистить, нарезать мелким кубиком и тоже отправить в миску.



Лук почистить и нарезать так же как и все остальное мелким кубиком и добавить в салат. Если вы не любите сырой лук, можете замариновать его в лимонном соке, а потом уже добавить в салат.



Открыть банку с кукурузой, слить жидкость и высыпать зерна кукурузы в миску с салатом.



Осталось только посолить и все хорошенько перемешать.



Если будете подавать *"Салат с крабовыми палочками"* в красивом салатнике или тарелке, то заправьте салат майонезом заранее. Если же будете подавать салат в порционных мисках или тарелках, то майонез можно положить сверху или подать его отдельно в соуснике, чтобы каждый гость добавлял майонеза столько, сколько считает нужным.



Так же и с лимонным соком, можно сразу заправить им салат, а можно подать лимон отдельно, чтобы дать гостям выбор.



И не бойтесь экспериментировать! *"Салат с крабовыми палочками"* прекрасно смотрится, например, в креманках (как на фото).



Приятного аппетита!