

Царская шуба

Рыбный салат из креветок, соленой красной рыбы.

Ингредиенты:

слабосоленая красная рыба, 200 г;
крабовые палочки, 200 г;
креветки тигровые обжаренные, 150 г;
рис отварной, 300 гр;
яйца вареные, 3 шт;
морковь отварная, 1 шт;
лук зеленый, соль, перец и майонез по вкусу.

Для украшения салат необходимы креветки – 6 шт и красная икра. Но это по желанию.

Процесс приготовления:

Крабовые палочки режем кусочками, рыбу – кубиками. Креветки – мелкими кусочками. Лук мелко рубим. Салат формируем в разъемной форме, застеленной пленкой и поставленной на блюдо. Каждый слой салата немного трамбуем и делаем сеточку из майонеза.

Первый слой – рис

Второй слой – красная рыба и сверху присыпаем луком.

Третий слой – тертые желтки на крупной терке.

Четвертый слой – крабовые палочки.

Пятый слой – тертая морковь.

Шестой слой – креветки.

Седьмой слой – тертый белок, который немного присаливаем.

Украшаем красной икрой и креветками после того, как снимите форму и пленку.