

# Салат "Морская волна"

1

Кальмары отварные - 240 г, крабовые палочки - 240 г, огурцы маринованные - 180 г, сухарики пшеничные с чесноком - 120 г, кукуруза консервированная - 60 г, яйцо куриное вареное - 60 г, майонез «Провансаль» - 180 г, корень хрена консервированный - 60 г, зелень укропа - 60 г, листья салата для подачи - опционно.

С ломтиков пшеничного хлеба срежьте корки и нарежьте все небольшим кубиками. Обжарьте кубики хлеба на сковороде с небольшим количеством масла. Посолите сухарики, поперчите и добавьте сухой чеснок. Сухарики должны хорошо подрумяниться.

2

3

Укроп измельчите и смешайте его с майонезом и корнем хрена.

Кальмары нарежьте соломкой. Остальные ингредиенты нарежьте кубиком величиной с зернышко кукурузы.

В миску сложите все ингредиенты, кроме кальмара, и заправьте салат приготовленным соусом.

Выложите салат на сервировочное блюдо, украшенное листьями зеленого салата. Сверху салата красиво уложите соломку из кальмара и украсьте веточкам укропа.

4



**Приятного аппетита!**