**Рецепт салата Мимоза с сардинами**

**Ингредиенты**

Консервированная сардина - 1 банка (240 г)

Картофель вареный - 2 шт. (250 г)

Морковь вареная - 1 шт. (100 г)

Яйца вкрутую - 4-5 шт.

Лук белый салатный – 1 шт. (50 г)

Майонез – 100-150 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат Мимоза с сардинами? Подготовим продукты. Консервированную рыбу лучше взять в масле, чтобы блюдо стало более сочным и насыщенным. Разминаем её в миске при помощи вилки, оставив немного жидкости.

**Шаг 2**

Белый салатный лук нарезаем мелким кубиком. Если у вас обычный репчатый лук, то его можно вкусно замариновать. Для этого в миске смешивается ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки яблочного уксуса 6% и щепотка соли. Маринуется нарезанный лук 10-15 минут.

**Шаг 3**

Собирать салат мы будем в разъёмном кулинарном кольце диаметром 17 см для вышеуказанного количества ингредиентов. Сразу ставим его в красивое блюдо, на котором будем подавать.

**Шаг 4**

Первым слоем у нас идёт отварной картофель (2 шт. весом 200-250 г), натёртый на крупной тёрке. Слегка утрамбовываем, чтобы он оставался воздушным и пышным, и поливаем небольшим количеством масла с соком сардины из банки для сочности и аромата.

**Шаг 5**

Сверху равномерно поливаем струйкой майонеза и разравниваем при помощи ложки, не надавливая.

**Шаг 6**

Выкладываем размятые сардины, на них – нарезанный лук и поливаем майонезом. Разравниваем.

**Шаг 7**

Отваренные вкрутую яйца разделяем на белки и желтки. По отдельности натираем их на мелкой стороне тёрки, не смешивая. Выкладываем белки поверх лука, подсаливаем. Наносим слой майонеза.

**Шаг 8**

Отварную морковь натираем на крупной тёрке. Её **не** должно быть много в салате, чтобы она не забивала вкус остальных ингредиентов. Перекладываем на белки, подсаливаем, наносим майонез и аккуратно распределяем.

**Шаг 9**

Последним слоем выкладываем натёртые яичные желтки, которые и символизируют мимозу, разравниваем и немного подсаливаем.

**Шаг 10**

Закрываем кулинарное кольцо с салатом пищевой плёнкой и отправляем в холодильник, чтобы он хорошо пропитался, на 1-2 часа. Затем достаём и аккуратно снимаем кольцо.

**Шаг 11**

Пробуем блюдо на вкус. Салат Мимоза с сардинами получился очень мягким, нежным, воздушным, сочным, с хрустящим луком и очень вкусным. Все ингредиенты идеально сочетаются и дополняют друг друга.

Приятного аппетита!