**Рецепт салата «Одесса»**

**Ингредиенты**

Кукуруза консервированная – 150 г

Огурцы свежие – 250 г

Сыр твёрдый – 100 г

Яйца – 3 шт.

Лук зелёный – 50 г

Укроп, кинза, петрушка – 20 г

Сметана или майонез – 140 г

Чеснок – 3-4 зубчика

Листья зелёного салата – 50 г (для подачи)

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический салат «Одесса»? Подготовим ингредиенты по вышеприведённому списку.

**Шаг 2**

Свежие огурцы для салата моем, отрезаем кончики. Если кожура горчит, можно срезать её при помощи овощечистки. Нарезаем огурцы небольшой соломкой и отправляем в миску, в которой будем перемешивать салат.

**Шаг 3**

Твёрдый сыр также нарезаем небольшой соломкой и отправляем к огурцам. Чтобы сыр при нарезании не склеивался, а кусочки не деформировались, смажьте лезвие ножа подсолнечным или растительным маслом, также можно положить нож и сыр в морозилку на 15 минут.

**Шаг 4**

Яйца отвариваем в подсоленной воде 8-10 минут и охлаждаем. Очищаем и нарезаем соломкой. Отправляем в миску к остальным ингредиентам.

**Шаг 5**

Зеленый лук моем и нарезаем небольшими колечками. Отправляем в миску.

**Шаг 6**

С консервированной кукурузы сливаем воду и отправляем в миску к остальным ингредиентам.

**Шаг 7**

**Приготовим чесночную заправку для салата «Одесса».** Для неё нам потребуется сметана (майонез), чеснок, зелень укропа, соль и черный молотый перец.

**Шаг 8**

Зелень моем, обсушиваем бумажными полотенцами и мелко рубим ножом. Отправляем в сметану (майонез).

**Шаг 9**

Очищенные зубчики чеснока пропускаем через чесночный пресс в миску со сметаной (майонезом) и укропом, солим и перчим. Всё тщательно перемешиваем. Чесночная заправка готова.

**Шаг 10**

Отправляем соус в салат и всё хорошо перемешиваем. Приступаем к сервировке.

**Шаг 11**

Листья зеленого салата моем, обсушиваем бумажными полотенцами и выкладываем на порционные тарелки сбоку или снизу.

**Шаг 12**

Перекладываем приготовленный салат «Одесса» в красивые салатники и подаём. Блюдо получилось очень вкусным, свежим, а чесночная заправка придаёт ему аромат и пикантность.

Приятного аппетита!