**Рецепт классического салата Радуга**

Приготовить салат Радуга с кукурузой, огурцами, сыром, сладким перцем, помидорами и колбасой легко, быстро и просто по этому классическому рецепту. Такой праздничный салат можно подать с майонезом или чипсами. Выглядит салат Радуга эффектно и ярко, обычные продукты в составе салата прекрасно сочетаются между собой. Это идеальный вариант для тех, кто не любит долго готовить.

**Ингредиенты**

Болгарский сладкий красный перец – 150-200 г

Твёрдый сыр – 150 – 200 г

Полукопчёная колбаса – 150 -200 г

Огурцы маринованные – 150-200 г

Свежие помидоры – 150-200 г

Консервированная кукуруза – 150-200 г

**Ингредиенты для салатной заправки**

Майонез – 100 г

Горчица зернистая – 1-2 ч. л.

Соевый соус – 1 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический салат Радуга? Подготовим продукты. Подавать такой салат лучше всего на большом плоском блюде диаметром не менее 30 см, в центр которого можно поставить небольшую миску с соусом или чипсами. Выкладывать продукты мы будем по классике – секторами.

**Шаг 2**

**Сначала приготовим майонезную заправку для салата.** Для этого в миску с майонезом добавляем 1-2 чайной ложки зернистой горчицы и 1 ст. ложку соевого соуса. Всё хорошо смешиваем и переливаем в соусник в центре блюда.

**Шаг 3**

Сладкий болгарский перец моем, удаляем плодоножку и семена. Нарезаем тонкой и не очень длинной соломкой. Визуально делим блюдо на 6 равных частей и выкладываем сначала нарезанный перец.

**Шаг 4**

Твердый или полутвёрдый сыр (150-200 г) также нарезаем тонкой соломкой. Выкладываем рядом с перцем.

**Шаг 5**

Полукопчёную или сырокопчёную колбасу (150-200 г) тоже нарезаем тонкой соломкой и выкладываем рядом с сыром.

**Шаг 6**

Маринованные огурцы (3-4 шт.) также нарезаем короткой соломкой и выкладываем на блюдо.

**Шаг 7**

Два свежих помидора моем, удаляем плодоножку и нарезаем небольшими продолговатыми кусочками и заполняем ими очередной сектор, удалив излишки томатного сока бумажным полотенцем.

**Шаг 8**

Заполняем оставшийся сектор консервированной кукурузой и в таком эффектном виде подаём салат на стол.

**Шаг 9**

По желанию можно перемешать все ингредиенты с приготовленным майонезным соусом и разложить по порционным тарелкам.

**Шаг 10**

Салат Радуга получается вкусный, яркий, все ингредиенты прекрасно сочетаются между собой, а приготовленный майонезный соус придаёт пикантность и насыщенный вкус праздничному блюду.

Приятного аппетита!