**Рецепт салата Мимоза с крабовыми палочками**

**Ингредиенты**

Крабовые палочки – 200 г

Морковь – 2 шт.

Картофель – 2 шт.

Яйцо – 5 шт.

Сыр – 60-80 г

Майонез – 100-150 г

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат Мимоза с крабовыми палочками? Подготовим продукты. Крабовые палочки для салата лучше взять сочные, если они суховаты, то их можно 1 минуту пробланшировать в кипятке.

**Шаг 2**

Картофель и морковь сначала моем. Затем их можно просто отварить или запечь в кожуре, чтобы овощи стали более яркого и насыщенного вкуса. Для этого заворачиваем их по отдельности в фольгу и отправляем в разогретую духовку (180 градусов) на 30 минут.

**Шаг 3**

Яйца заливаем горячей водой и варим с момента закипания 8-10 минут. Охлаждаем в ледяной воде, чуть расколов скорлупу, чтобы они легче очистились.

**Шаг 4**

Очищаем подготовленные картофель, морковь и яйца и приступим к сборке салата слоями. Для этого удобно взять кулинарное кольцо диаметром 15 см для этого количества ингредиентов.

**Шаг 5**

Первым слоем укладываем половину натёртого на тёрке картофеля. Слегка подсаливаем, разравниваем и наносим сеточку из майонеза.

**Шаг 6**

Следом выкладываем половину мелко нарезанных крабовых палочек. Также их можно подморозить, а затем натереть на тёрке. Одну палочку оставляем для украшения. Смазываем майонезом.

**Шаг 7**

Очищенные яйца разделяем на белки и желтки. Натираем половину белков на крабовые палочки и наносим майонез.

**Шаг 8**

После белков идёт слой половины натёртой моркови. Разравниваем, подсаливаем его и посыпаем половиной натёртого сыра.

**Шаг 9**

Затем повторяем слои: картофель, крабовые палочки, белки, морковь и снова сыр, не забывая смазывать их майонезом.

**Шаг 10**

Завершаем сборку салата тёртыми желтками и украшаем красиво нарезанной крабовой палочкой. Аккуратно снимаем кулинарное кольцо.

**Шаг 11**

Дегустируем. Салат Мимоза из крабовых палочек получился очень вкусным, нежным, воздушным и буквально тает во рту. Он яркий и очень красиво смотрится на праздничном столе.

Приятого аппетита!