

## Салат "Радуга"

Ингредиенты:

Огурцы-2 шт.

Помидоры-2 шт.

Капуста белокочанная-0.5 шт.

Горошек зеленый-150 г.

Свекла-1 шт.

Морковь-1 шт.

Лук репчатый-1 шт.

Майонез-3 ст. ложки.

Соль-по вкусу

1. Подготовить все необходимые ингредиенты, свеклу заранее отварить или запечь, помидоры, огурцы промыть в воде, срезать окончания или вырезать черенок. Банку консервированного зеленого горошка вскрыть, слить маринад. Луковицу и морковь очистить от кожуры, промыть в воде. С капусты снять верхние листья.



2. Разрезать капустный вилок пополам и нарезать одну из его половинок лентами. Выложить на блюдо. Огурцы нарезать брусочками, присоединить их нарезку к капусте.



3. Помидоры нарезать ломтиками, морковь и свеклу натереть на терке для моркови «по-корейски», выложить нарезки на блюдо вместе с консервированным зеленым горошком.

4. Разрезать луковицу на две части, нарезать полукольцами и выложить их в форме цветка по центру блюда. Влить в середину цветка майонез, украсить свежей зеленью.



5. Салат присолить только перед подачей на стол, чтобы нарезка предварительно не выпустила сок.

