

Sałatka TYGRYSEK



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	3 sztuki
szynka	100 gram
ogórki konserwowe	2 sztuki
marchewki ugotowane	3 sztuki
majonez	
sól	
pieprz	
oliwki czarne	5 sztuk
por	
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ścieramy na tarce. Szynkę i ogórki kroimy w kosteczkę. Jajka (jedno białko odkładamy) i marchewki ścieramy na tarce.

1. Ziemniaki formujemy na talerzu, tworząc kształt głowy tygrysa; delikatnie solimy, pieprzymy, smarujemy odrobiną majonezu.
2. Następnie układamy kawałeczki szynki, znów smarujemy majonezem.
3. Starte ogórki; majonez
4. Starte jajka; majonez
5. Startą marchewkę układamy na całej powierzchni, lekko dociskając.

Teraz kolej na najprzyjemniejsze, czyli dekorację ;)

Z pozostawionego wcześniej białka odcinamy końcówki i układamy jako oczka. Delikatnie nacinamy środek i wkładamy w nie źrenicę z ogórka.

Resztę białka szatkujemy i układamy jako "policzki" (nie wiem jak to się profesjonalnie nazywa u tygrysa) ;P

Z plasterka parówki tworzymy języczek.

Z białej części pora odkroić cieniutkie paseczki i zrobić z nich wąsy.

Bierzemy kilka sztuk oliwek. Jedną kroimy na pół i układamy na uszkach, drugą kładziemy na nos.

Kilka oliwek drobno kroimy i układamy z nich pręgi. Z pozostałych robimy rzęski.

Gotową sałatkę przechowujemy w lodówce :)

Smacznego :)