



Я Илья Матвеев. В моей семье все любят вкусно поесть. А главное, умеют вкусно приготовить. На столе у нас бывают самые разнообразные и интересные блюда, но больше всего мне по душе простой и незатейливый салатик «Оливье», который мы готовим на праздники.

Он, конечно, не имеет ничего общего с настоящим салатом «Оливье», но мы его любим за простоту и вполне приличный вкус.

Вот я и решил приготовить этот салат и описать рецепт.

Ингредиенты: колбаса докторская 350 г, яйцо 6 шт., картофель 5 шт., 7 перышек зеленого лука, 4 свежих огурца, половинка кисло-сладкого яблока, 1 банка зеленого горошка, одна пачка майонеза, немного соли и перца.



Приготовление салата «Оливье» начинаем с отваривания картофеля и яиц. Картофель нужно просто помыть, залить холодной водой и отварить в мундире до полной готовности, то есть, чтобы вилка или нож легко протыкали картофель. Как только картофель сварится, его надо остудить до комнатной температуры. Одновременно с варкой картофеля ставим отваривать яйца. Для своего «Оливье» я отвариваю яйца вкрутую. После того, как они сварились, их нужно поставить под струю холодной воды. Так они будут легче чиститься.



Теперь готовим большую кастрюлю для смешивания ингредиентов и приступаем к нарезке овощей для салата. Для нашего салата мы используем единый стандарт нарезания для всех его составляющих, а именно, все нарезается мелкими кубиками размером с горошек. Конечно, не все получится одинаково, но, по крайней мере, когда нарезаешь овощи, к этому нужно стремиться. Итак, нарезаем огурец. Шкурку можно не срезать, если только она не горчит. Затем нарезаем колбасу. Очищаем от кожуры картофель, яйца от скорлупы. Все нарезаем и складываем в кастрюлю.









Открываем банку горошка, сливаем рассол и добавляем его к уже нарезанным ингредиентам. Теперь мелко нарезаем зеленый лук. И вот тут, самое главное, мы добавляем мелко-мелко резаное яблоко. Добавляем чуть-чуть соли и молотого черного перца.







Все перемешиваем, заправляем салат майонезом. Далее готовый «Оливье» перекладываем в салатник горкой и украшаем мелкорубленным укропом. Ну, вот и все, готово! Просим к столу! Приятного аппетита!

