**Международный Фестиваль «Звезды Нового Века» - 2019**

**Кулинарный марафон**

**Павлова Вероника, 13 лет**

**г. Пенза, Пензенская область**

Руководитель:

Зиновьева Татьяна Александровна



 Салат «Подсолнух»

Ингредиенты:

Сыр – 250 грамм

Яйца – 6 штук

Окорочка отварные – 2 шт

Чипсы

Маслины без косточки – 1 банка

Шампиньоны маринованные – 1 банка

Майонез – 400 грамм

Приготовление:

1. Натереть на терке сыр, половину выложить на тарелку, сверху смазать майонезом.
2. Белок натереть на терке и положить на сыр, смазать майонезом.
3. Окорочок отделить от костей, мясо мелко порезать (без кожи) и выложить сверху на белок и смазать майонезом.
4. Грибы мелко порезать и выложить на мясо – сверху майонез.
5. Оставшийся сыр положить на грибы - сверху майонез.
6. Желтки натереть (оставить 1 желток) и положить на сыр – сверху майонез.
7. Оливки разрезаем на 8 частей и раскладываем сверху на салат.
8. Выкладываем чипсы по кругу (их лучше выложить перед подачей на стол, т.к. они размокают).
9. Оставшийся желток натираем сверху.

Приятного аппетита!