

ПОДЕЛКИ СВОИМИ РУКАМИ: РАЗНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ

Салат «Недомимоза»

Обратил я как-то внимание, что в кухонном столе залежалась банка рыбных консервов, и захотелось её содержимое использовать для приготовления какого-нибудь нехитрого блюда. Результаты поиска в Интернете с целью обнаружения максимально простого рецепта меня не устроили, а потому пришлось импровизировать. Итогом стал салат, которому я дал название «Недомимоза» и описанием приготовления которого мне хочется поделиться со своими читателями.

1. Натираем на крупной тёрке свежую морковь (понадобится одна среднего размера или две мелких) и мелко нарезаем репчатый лук (примерно половину небольшой луковицы).



2. Нарезаем три сваренных вкрутую куриных яйца.



3. Берём банку консервированной скумбрии в масле и кусочки рыбы измельчаем, разминая вилкой.



4. Остаётся только соединить все перечисленные компоненты, заправить салат майонезом и после перемешивания блюдо будет готово.



Легко видеть, что все перечисленные ингредиенты используются и при готовке более известного салата «Мимоза», только в него ещё входят отварные картофель и морковь (а не свежая, как у меня). По этой причине я и назвал своё «творение» соответствующе, хотя нисколько не удивлюсь, если узнаю, что такой действительно простой салат был придуман кем-то ранее и называется иначе.

© Широков Александр, 07.03.2025