

## Букет невесты

Автор: Administrator

22.03.2010 19:29 - Обновлено 25.03.2010 20:42

---



Состав:

Буженина (копченое мясо) 150г; зеленый горошек 100г; маринованный огурец 100г;

репчатый лук 50г; вареные яйца 3 шт; картофель 200г; чеснок; майонез

Для блинов: 4 яйца; 1 ст. ложки муки; соль; сода; зелень

## Букет невесты

Автор: Administrator

22.03.2010 19:29 - Обновлено 25.03.2010 20:42

---

Рецепт:

Взбить яйца, добавить муку, соль. Немного майонеза смешать с рубленой зеленью и измельченным чесноком. Намазать этой массой каждый блинчик, свернуть рулетиком и нарезать небольшими кусочками. Круглую миску выложить пищевой пленкой, уложить кусочки блинчиков по всей миске. Буженину нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, нарезанными кубиками огурцами, яйцами, майонезом.

Этот салат выложить в миску, на блинчики. Картофель натереть на терке и смешать с майонезом и измельченным чесноком. Выложить слоем на салат. Салат немного примять и поставить в холодильник на 3-4 часа (можно на ночь).

Перед подачей на стол, салат перевернуть на блюдо, пищевую пленку убрать. Можно украсить петрушкой