

Интересный по своему вкусовому содержанию салат. В нем очень много «аппетитностей», которые наверняка порадуют мясоедов — чем больше видов мяса вы положите в блюдо, тем лучше. Телятина, зайчатина, кролик, перепелка и даже оленина и куропатки — все это может быть добавлено в салат, не экономьте, все-таки это новогоднее застолье. А оригинальность в эту сытную композицию внесет кисло-сладкая апельсиновая заправка. Необычно — но бесподобно вкусно!

Ингредиенты:

ассорти из отварных видов мяса (кролик, утка, цыпленок, телятина, индейка и так далее) — 0,5 кг;

рис (0,2 кг),

свежий огурец (2 шт),

сырой желток (1 шт),

щепотка муки пшеничной,

сухая горчица (1 ч. л.),

апельсиновый сок (свежевыжатый из 1 фрукта),

оливковое или подсолнечное ароматное масло (0,15 л),

уксус, соль (по вкусу).

Способ приготовления мясного салата

Рис насыпьте в сито, промойте, сварите в сотейнике с водой до готовности.

Воду слейте и снова промойте злак. Оставьте остывать.

В небольшой тарелке взбейте желток яйца сначала с порошком горчицы, потом, не прекращая взбивать, добавьте сахар, соль, влейте уксус (буквально половинку чайной ложки), а потом постепенно введите в соус масло.

Отдельно разбавьте кипяченой водой (1: 5) апельсиновый сок.

Нагрейте его до кипения, в процессе подсыпав муку и тщательно ее размешав, чтобы не «сбилась» в комочки. Вскипяченную жидкость, пока горячая, смешайте с приготовленным яично-горчичным соусом.

Все вареное мясо в холодном виде покрошите в салатник, приправьте двумя щепотками молотого перца, добавьте холодный рис и порезанный кубиками огурец, по вкусу соль и обязательно заранее охлажденный апельсиновый соус-заправку. Перемешайте и уберите в холодильник до подачи.

Готовый мясной салат можно оформить целыми дольками мандарина или апельсина.

