

Лучшие салаты к 8 Марта

Собрали для вас самый лучший букет к началу весны — букет из салатов. Цветы из моркови и томатов, веночек с жареным сыром, фиалки из редиса, гранатовый браслет и, конечно, мимоза.



Праздничным салат делают не только ингредиенты, но и декор, ведь в первую очередь мы едим глазами. Весна — это время цветов, так почему бы не украсить блюдо букетом из овощей или фруктов? Совершенно не обязательно создавать шедевры, достойные Лувра. Это могут быть просто милые ромашки или

даже подсолнух из маслин, чипсов и яичного желтка. Справится даже ребенок, желающий порадовать маму.

В качестве основы для салата на 8 Марта отлично подойдут запеченная или отварная куриная грудка, нежирная ветчина, рыба и морепродукты. Свежести и хруста добавят огурцы, сельдерей, зеленые яблоки или дайкон. Для



пикантного вкуса можно добавить каперсы, зеленые оливки, сыр или пикули.



В качестве заправки используйте традиционный майонез (лучше домашний) или оливковое масло, а можно немного поэкспериментировать и приготовить соус на основе арахисовой пасты, греческого йогурта или сладкой горчицы.

Один из самых любимых традиционных праздничных салатов — «Мимоза». Он яркий и солнечный, как сама весна. С чем только не готовят «Мимозу»: с запеченной рыбой, с печенью трески, с яблоками, рисом, лавашом! Для любителей правильного питания есть версия с авокадо. Одно остается неизменным — салат нужно посыпать измельченным яичным желтком и украсить веточками свежей зелени.



Приготовьте салат своими руками и порауйте своих близких!

Посмотрите, как празднично можно подать эти салаты своим мамам, бабушкам, сестрам и любимой девушке!

