

Ингредиенты:

- крабовые палочки - 100 гр.
- анчоусы (филе) - 120 гр.
- картофель - 150 гр.
- морковь - 150 гр.
- корень сельдерея - 170 гр.
- яблоки - 150 гр.
- фасоль стручковая - 150 гр.
- листья зеленого салата - 150 гр.
- маслины - 50 гр.
- горошек зеленый - 50 гр.
- огурцы соленые - 50 гр.
- яйцо - 2 шт.
- зелень - 25 гр.
- майонез - 200 гр.
- сельдь соленая (филе) - 100 гр.

Способ приготовления:

- Отварить по отдельности картофель, морковь, корень сельдерея; остудить и нарезать мелкими кубиками. Стручки фасоли и гороха очистить от прожилок и кончиков, нарезать ромбиками, отварить и откинуть на дуршлаг. Нарезать яблоки и огурцы кубиками.
- Соединить подготовленные овощи, добавить к ним рубленое филе анчоусов и сельди, заправить майонезом и перемешать.
- Выложить полученную массу горкой на листья салата, сверху уложить, чередуя, кружочки вареных яиц, маслины, кусочки крабовых палочек, яблок, филе сельди и анчоусов. Посыпать рубленой зеленью.