**Рецепт вкусного салата «Царский» из сёмги**

**Ингредиенты**

Слабосолёная сёмга — 200 г

Яйца — 5 шт.

Морковь — 1 шт.

Твёрдый сыр — 100 г

Майонез — 2 ст. л.

Красная икра — для украшения

Креветки – для украшения

Зелень – для украшения

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Морковь очистить и отварить до готовности, охладить.

**Шаг 2**

Яйца отварить вкрутую, охладить и очистить.

**Шаг 3**

Отделить белки от желтков. Натереть по отдельности в разные миски.

**Шаг 4**

Натереть твёрдый сыр, смешать его с натёртым белком и майонезом.

**Шаг 5**

Филе слабосолёной сёмги мелко нарезать, смешать с майонезом и натёртой отварной морковью.

**Шаг 6**

Салат выложить на плоскую ёмкость слоями: сыр с желтками, сёмга с морковью, смазать небольшим количеством майонеза и посыпать сверху тёртым белком.

**Шаг 7**

Сверху украсить по вкусу красной икрой, креветками и зеленью по вкусу.

Приятного аппетита!