

## Салат «Абдуловский» с домашним майонезом

### Ингредиенты

- Огурец - 600 г
- Огурцы маринованные - 200 г
- Яйцо - 4 шт
- Зеленый лук - 1 пучок
- Желтки - 4 шт
- Подсолнечное масло - 300 мл рафинированного
- Оливковое масло - 7 ст.л.
- Винный уксус - 3 ст.л. белого
- Горчица - 4 ч.л. неострой
- Соль - по вкусу
- Черный перец - по вкусу



Рейтинг блюда: 4/5

### Процесс приготовления

1

Для майонеза смешайте желтки с щепоткой соли и взбейте миксером добела. Добавьте горчицу, не переставая взбивать, влейте тонкой струйкой подсолнечное, затем оливковое масло. В конце добавьте белый винный уксус, соль и перец. По желанию можно добавить немного маринада из банки с огурцами. Взбивайте, пока масса не станет однородной. Готовый майонез уберите в холодильник на 20-30 минут.

2

Яйца сварите вкрутую. Остудите в холодной воде и очистите от скорлупы.

**3**

Огурцы и яйца нарежьте произвольно, а зеленый лук - мелко.



**4**

Смешайте все нарезанные ингредиенты, заправьте майонезом, посолите, поперчите и перемешайте.



Приятного вам аппетита :)