

“Белый Медведь на опушке.

Ингредиенты

- Шампиньоны - маринованные
- Картофель - 5 шт
- Сыр - 200 гр
- Яйцо - 4 шт
- Огурец - маринованные
- Укроп - или любая другая зелень
- Майонез -
- Морковь - 2 шт



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

В небольшую кастрюлю выкладываем ингредиенты слоями, каждый слой хорошо смазываем майонезом. При желании в майонез можно добавить зубчик давленого чеснока.

2

Грибы выкладываем шапками вниз в выбранную вами посуду картофель трём на крупной тёрке, кладем на грибы.

3

А дальше по вашему желанию и фантазии добавляем оставшиеся продукты, в последовательности в которой вам нравится.

4

Только не забывайте смазывать майонезом каждый слой. Поставить на ночь в холодильник.

5

Перед подачей перевернуть кастрюлю вверх дном на поднос или блюдо и осторожно снять. По бокам смазать майонезом и украсить зеленью.



Приятного вам аппетита :)