

Новогодняя нежность в мандаринках

Времена новогодних тазиков с салатами нехотя уходят в прошлое. Пусть поменьше, но интереснее. Новогодняя нежность в мандаринках – скорее камуфляж, маскировка известного рецепта из простых ингредиентов. Но подача интересная...



#пища #салат #морковь #яйца #сыр

Новогодняя нежность в мандаринках. Ингредиенты:

Морковь – 4 штуки

Яйца – 4 штуки

Сыр – 200 граммов

Чеснок – 3-4 зубчика

Соль – по вкусу

Перец – по вкусу

Майонез – 100 граммов



Новогодняя нежность в мандаринках. Приготовление:

Морковь и яйца отварить.

Натереть и яйца сыр на крупной тёрке.

Сыр соединить с яйцами.

Добавить мелко рубленный чеснок и всё заправить майонезом. Перемешать.

Из фарша, который получился, сформировать шарики и поставить в морозилку на 20 минут.

Морковь натереть на крупной тёрке.

Тонким слоем выложить морковь на ладонь.

Внутрь положить яично-сырный шарик и закрыть его полностью морковью, формируя мандарин. По центру сделать небольшое

углубление, в которое вставить маленькую веточку укропа.

Рецепт найден [здесь](#).



[Кексы Новогодние Ёлочка](#). На новогодние подарки для коллег в этом году Принцесса приготовила Кексы Новогодние Ёлочка. Про вкус сказать ничего не могу, поскольку в составе кефир, яйца и сливочное масло, но думаю, что кексы получились замечательные. При случае рецепт повторим и проверим, а пока поверим, что на вкус они такие же замечательные, как и на вид.

[Новогодние шары с салатом](#). Новогодние шары с салатом с легкостью превращаются в Крещенские, Восьмимартовские и даже Первомайские шары с салатом. И пусть вам будет также вкусно как и нам.

[Постные новогодние кексы](#). Постные новогодние кексы получились у нас и очень вкусными и очень красивыми. Настоящее украшение стола. А у вас, хозяйшки, несколько дней чтоб порадовать своих родных.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплусе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).