Салат «Ромашка»

Papatya Salatası

6 средних картофеля
Половина лимона
3 ст.л. оливкового масла
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. соли
Сверху:
0,5 стакана консервированного горошка
0,5 стакана консервированной кукурузы
1 морковь
2 ст.л. майонеза
0,5 ч.л. соли
Украсить:
2 яйца
10-15 веточек петрушки

Картошку и морковь сварить в мундире. Затем очистить.
Картошку крупно порезать, положить в чашку. Добавить оливковое масло, сок лимона, тмин и соль, потолочь пюре.
Пюре разделить на 7 равных порций. Каждую порцию скатать.
На плоское блюдо в середину положить один шар из картошки и вокруг, в форме цветка положить остальные.
Затем смочить ложку и надавить на шарики чтобы образовалась ямка.
Морковь порезать кубиками, добавить горошек, кукурузу, соль и майонез, перемешать.
Разложить начинку в полученные углубления.
Вытащить из сваренных в крутую яиц желтки, мелко их порубить и украсить ими картошку.
Оставшийся белок порезать в длину на «лепесточки» и разложить их в промежутках между картофелем.
Мелко рубленную петрушку разложить кучками в промежутках по краям.

Пюре можно приготовить добавив молоко.