



## 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 крутоую 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.