

Оливье классический



На 100 грамм:
Калорийность: **140.93 ккал.**
Белки: **4.93 г.**
Жиры: **10.9 г.**
Углеводы: **6.31 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/olive-klassicheskij/>

Ингредиенты:

- 3 картофелины среднего размера
- 350 г ветчины или докторской колбасы
- 450 г консервированного зеленого горошка
- 250 г майонеза (желательно домашнего)
- 5 побегов зеленого лука
- черный молотый перец
- 5-6 соленых огурцов
- 1 пучок укропа
- 3-4 моркови
- 4-5 яиц
- соль

Приготовление:

Картофель и морковь вымойте щеткой и отварите в подсоленной воде до готовности. Яйца отварите отдельно, не допуская переваривания желтка. Очистите и нарежьте кубиками со стороной 5 мм. Такими же кубиками нарежьте ветчину.

Смешайте все ингредиенты в салатнике, добавьте мелко нарезанный зеленый лук и укроп. Приправьте черным перцем, заправьте майонезом и поставьте в холодильник.

Соленые огурцы очистите, разрежьте пополам, удалите сердцевину с семенами. Плотные стенки так же нарежьте кубиком. Сложите в отдельный контейнер. Слейте жидкость с горошка, горошек переложите в отдельный контейнер.

Перед подачей на стол добавьте в салат соленые огурцы и зеленый горошек. Еще раз перемешайте салат, попробуйте и при необходимости добавьте соль и черный перец.

Подавайте салат оливье классический в большом стеклянном салатнике.