**Салат с тунцом, яйцом и огурцом**

**Ингредиенты на 4 порции**

Тунец консервированный – 200 г

Яйца СО – 2 шт.

Огурцы свежие – 1 шт.

Майонез – по вкусу

Зелень любая – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим все необходимые продукты для приготовления салата. Консервированный тунец лучше взять в собственном соку, яйца берём крупные, огурец – свежий, майонез – не жирный, а зелень можно использовать любую.

**Шаг 2**

Тунец вынимаем из банки, жидкость сливаем в раковину. Удаляем косточки, если они есть, и разминаем на небольшие кусочки при помощи вилки.

**Шаг 3**

Свежий огурец моем, толстую кожицу лучше срезать, если она горчит. Нарезаем мелкими кубиками.

**Шаг 4**

Яйца отвариваем вкрутую около 10 минут, охлаждаем и очищаем. Затем нарезаем яйца небольшими кубиками.

**Шаг 5**

Зелень для салата можно использовать любую: укроп, петрушку, зелёный лук, базилик. Тщательно моем её, обсушиваем бумажными полотенцами и мелко рубим ножом.

**Шаг 6**

Смешиваем в салатнике все ингредиенты, заправляем майонезом, добавляем подготовленную зелень и перемешиваем. Такой рецепт приготовления салата подойдет на каждый день. Всё быстро и просто.

**Шаг 7**

Теперь сделаем салат с тунцом, яйцом и огурцом во втором варианте, в кулинарном кольце для праздничного стола. Для этого белки отделяем от желтков. Белки мелко рубим ножом.

**Шаг 8**

Желтки натираем на тёрке – так салат получается более воздушным. Перекладываем в отдельную миску.

**Шаг 9**

Салат можно сформировать сразу в прозрачном салатнике, чтобы было видно все слои или в разъёмном кулинарном кольце. Первым слоем выкладываем плотно небольшие нарезанные кубики огурцов и поливаем сеточкой майонеза.

**Шаг 10**

Вторым слоем плотно выкладываем нарезанные кусочки тунца и поливаем его сеточкой майонеза.

**Шаг 11**

Следующим слоем распределяем измельченные белки и снова наносим сеточку майонеза.

**Шаг 12**

Поверх белков последним слоем посыпаем салат равномерно натёртыми на мелкой терке желтками. Закрываем сверху крышкой или пищевой плёнкой, чтобы желтки не заветрелись.

**Шаг 13**

Отправляем в холодильник, чтобы слои хорошенько пропитались майонезом примерно на час или два.

**Шаг 14**

Таким образом мы приготовили два варианта салата из тунца с яйцом и огурцом: на каждый день и на праздник. Сверху украшаем зеленью по вкусу и подаём к столу.

Приятного аппетита!