

Оливье классический

Говядина

300 г

Картофель

300 г

Морковь

80 г

Огурцы солёные

200 г

Яйца

2 шт

Лук репчатый

140 г

Зелёный горошек

220 г

Майонез

100 г

Соль

0,5 ч. л.

Приготовление:

1. Поставьте вариться говядину на 1 час.
2. Картофель и морковь хорошо помойте и отварите.
3. В отдельной кастрюле отварите яйца.
4. Варёные овощи почистите, с яиц снимите скорлупу.
5. Нарезьте говядину небольшими кусочками.
6. Картофель, морковь и яйца порежьте кусочками средней величины. Старайтесь, чтобы они были примерно одинаковыми.
7. Лук мелко порубите, залейте кипятком и слейте воду.
8. Нарезьте огурцы.
9. Все нарезанные ингредиенты смешайте, положите к ним горошек.
10. Добавьте соль.
11. Заправьте майонезом.