



Состав

**шпроты - 1 банка,
картофель - 2 шт (средние),
морковь - 2 шт,
лук репчатый - 2 шт,
яйца - 2 шт,
сыр твердый - 50 г,
чеснок - 1-2 зубчика (по-желанию),
зеленый лук и зелень укропа или петрушки для украшения,
растительное масло для жарки,
майонез,
соль**

Приготовление

Картофель отварить в мундире, остудить, снять кожуру и натереть на крупной терке.

Яйца отварить, охладить, очистить и натереть на терке.

Сыр натереть на терке.

У нескольких рыбок отделить хвостики и отложить для украшения.

Остальные шпроты размять вилкой.

Лук очистить и мелко нарезать.

Морковь очистить и натереть на крупной терке.

На разогретой с растительным маслом сковороде обжарить лук с морковью до золотистого цвета.

Выложить подготовленные ингредиенты в салатницу слоями. Каждый слой немного посолить и смазать майонезом.

1-й слой: картофель

2-й слой: лук с морковью

3-й слой: шпроты

4-й слой: сыр

5-й слой: яйца

Верхний слой покрыть майонезом, посыпать рубленой зеленью и аккуратно воткнуть хвостики шпрот и перышки зеленого лука.