

МЕКСИКАНСКИЙ МАСКАРАД

Мексиканский салат с запеченной треской



Ингредиенты

Сладкая кукуруза с горошком и сладким перцем в овощном салате «Мексиканский», Bonduelle	2 банки (680 г)
Филе трески	480 г
Шнит-лук	8 стрелок
Лимон	1 шт.
Масло оливковое	2 ст. л.
Масло растительное	4 ст. л.
Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 20 мин.

🍴 4 порции

🍽️ 230 ккал

1. Обжарьте треску на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.
2. Заправьте салат "Мексиканский" оливковым маслом и прогрейте его немного на сковороде.
3. Разложите в тарелке салат "Мексиканский", сверху выложите филе трески.
4. Украсьте блюдо перышками лука и долькой лимона.



МЕКСИКАНСКИЙ МАСКАРАД

Мексиканский салат с запеченной треской



Чтобы необычно и ярко провести субботний вечер, вы всей семьей можете отправиться в еще одно путешествие - на этот раз в далекую пеструю и шумную Мексику, где попадете на настоящий маскарад и попробуете традиционный мексиканский салат с запеченной треской.

Как играть

1. Чтобы полностью прочувствовать атмосферу мексиканского карнавала, запустите подходящий плейлист и как следует нарядитесь. На плечи - яркое пончо из цветного покрывала, на голову - бумажное сомбреро (сделать его можно по схеме или второй по схеме), а на лицо - пышные бумажные усы, главный признак настоящего мексиканца (приклеить их можно на двусторонний скотч).
2. Мексиканцы жить не могут без музыки и шумного веселья. Поэтому в каждом мексиканском доме есть маракасы. Сделать их несложно: засыпьте в пластиковую или жестяную банку сухой горох или любую крупу, а саму банку раскрасьте в яркие цвета.
3. Осталось украсить кухню: для этого отлично подойдут гирлянды из цветных бумажных флажков. И помните: чем ярче и пестрее - тем лучше!
4. Когда нужное настроение и антураж созданы, можно приниматься за приготовление еды. Сделайте салат с запеченной треской, пожелайте друг другу "Кэ апровэче!" (именно так мексиканцы желают приятного аппетита) и с удовольствием уплетайте вкуснейшее традиционное блюдо.