**Рецепт салата «БЕЛЫЙ  МУСТАНГ»**

7 картофелин, 6 яиц, 200 г говядины, 100 г сыра,100 г копчёного сыра «косичка», банка  маслин,30 г сливочного  масла, зелень  укропа,400 г майонеза, соль, перец ,сок краснокочанной  капусты, кусочек красного  перца.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Говядину, картофель  и яйца  отварить. Из  картофеля  сделать  пюре, добавив 2-3 ст. л. отвара, сливочное  масло, соль, перец и рубленную  зелень. Мясо  измельчить  в  блендере, посолить. Маслины (4 шт. оставить) измельчить  в  блендере. Обычный  сыр и яйца натереть  на  мелкой  тёрке (белки и желтки отдельно). Треть белков залить  соком  красной капусты на 15 мин. Салат  укладывать  слоями на  большое  блюдо, придавая форму головы лошади, промазывая майонезом, картофельное  пюре, мясо, сыр, белые белки ( немного  оставить ), прижать, майонезом не  покрывать. Голову, ухо и шею лошади выложить рельефными, впадины посыпать натёртым желтком. Из маслин сделать ноздри, глаз и рот. Верхнюю часть блюда выложить измельчёнными маслинами, предварительно промазав его майонезом. «Разбросать» белые и голубые белки, из кусочка сладкого перца сделать звёздочки. Нижнюю часть блюда под головой выложить голубым белком. Сыр «косичку» расплести на волокна и выложить гриву.