**Ингредиенты на салат с икрой:**

* Майонез - 150 гр.
* Красная икра - 150 гр.
* Семга (малосоленая) - 100гр.
* Белки 4 яиц
* Рис отварной –  1 ст.
* Лук репчатый – 1/2 шт.
* Укроп

**Рецепт салата с икрой:**  
  
Порубим белки, нарежем тонкими полосочками семгу (семга должна быть малосоленой, иначе салат получится пересоленным). Нарежем мелко лук и укроп. Смешаем все ингредиенты с предварительно отваренным рисом и заправим майонезом. Выложим салат в салатницу а сверху присыпим плотным слоем икры. Новогодний салат с икрой готов.

**Ингредиенты на салат из креветок:**

* креветки (вареные и очищенные) – 500 гр.
* крабовые палочки – 200 гр.
* огурец – 2 шт.
* зеленый салат – 1 пучок.
* помидоры черри
* укроп
* чеснок
* майонез
* сметана
* кетчуп
* перец черный молотый

**Рецепт салат из креветок:**  
Огурцы очистим от кожицы и порежем крупной соломкой. Огурцы перемешаем с креветками, помидорами, мелко порезанными крабовыми палочками и зеленью. На дно салатницы уложим листья салата, а сверху выложим наш салат из креветок.   
  
Заправка к салату:  
Сметану взобьем с майонезом в соотношении 1:1, добавим соль и перец по вкусу, рубленый чеснок и немножко кетчупа. Соус должен быть слегка розоватого цвета. Заправим наш салат из креветок полученным соусом. Также можно сбрызнуть креветки лимонным соком.  
Салат с креветками готов!

1 огурец, 1 яблоко,  
300 г консервированной кукурузы,  
1 баночка кальмаров,  
2 яйца, 240 г крабовых палочек,  
майонез и соль  
  
  
**Приготовление салата из крабовых палочек и кальмаров:**  
  
Яйца отварите, очистите и остудите. Консервированную кукурузу отцедите от лишней жидкости.  
  
Крабовые палочки, яйца, яблоко, огурец, кальмары нарежьте. Добавьте кукурузу, заправьте салат майонезом и посолите по вкусу.

**Ингредиенты:**  
  
200 г крабовых палочек, 4 яйца,  
2 кисло-сладких яблока,   
2 плавленных сырка, майонез,  
100 г сливочного масла  
  
  
**Приготовление:**  
  
Крабовые палочки нарежьте кубиками. Яйца отварите, очистите и потрите белки на мелкой терке. Плавленные сырки, масло и яблоки также натрите на мелкой терке.  
  
Сливочное масло перед приготовлением положите на полчаса в морозильный отдел, чтобы получше заморозилось - будет легче потереть на терке.  
  
Выложите салат слоями:  
  
1 слой - крабовые палочки, майонез  
2 слой - яблоки, майонез  
3 слой - плавленные сырки  
4 слой - сливочное масло  
5 слой - яйца, майонез  
  
При желании украсьте зеленью и измельченными желтками. 