**Праздничный салат «Рог изобилия»**

С далёких античных времён рог изобилия (этим рогом вскормила Зевса коза Амалфея, он имел свойство одаривать своего хозяина) является символом благополучия, щедрости и гостеприимства. Рог приносит в дом энергию счастья и мира. По преданию он мог одарить своего хозяина тем, что тот лишь пожелает.   
Салат «Рог изобилия» своей формой и содержанием является гармоничным сочетанием эстетической красоты и превосходного вкуса. Он станет поистине главным украшением праздничного стола. Порадует гостей необычной формой и восхитительным вкусом.   
Для приготовления данного салата потребуется минимум мастерства и 30 мин. свободного времени.   
***Требуемые ингредиенты:***   
Слабосоленая красная рыбка, желательно сёмга или форель – 250 г;   
Рис, пропаренный отварной – 200 г;   
Консервированная кукуруза – 200 г;   
Яйцо куриное – 5-6 шт.;   
Креветки варёные очищенные замороженные – 250 г;   
Огурец маленький свежий – 2-3 шт.;   
Маслины или оливки;   
Сок половины лимона обычного размера;   
Лук-порей;  
Соль, желательно морская;   
Перец чёрный молотый;   
Майонез;   
Красная икра, петрушка и укроп – для украшения салатика.   
***Приготовление.***   
Белки и желтки отделить друг от друга. Яичные белки режутся кубиками, а желтки перетираются для украшения салата.   
Лимонным соком сбрызгиваем креветки и рыбу.   
Режем все ингредиенты кубиками.   
Перемешиваем красную рыбку, рис, кукурузу, креветки, яичные белки, огурчики, меленько нарубленный лук. Немного рыбки и креветок откладываем для украшения «рога».  
Добавляем соль и перец. Заправляем майонезом, лучше всего подойдёт домашний.   
Выкладываем на большое праздничное блюдо в форме загнутого рога. Посыпаем сверху желтками яичными, зеленью.  
Красиво украшаем красной икрой, рыбкой, несколькими креветками, и маслинами. Пусть теперь салатик настоится парочку часиков. Можно также украсить бутербродами с форелью и красной икрой вокруг основного блюда.  
Приятного аппетита!