С секретным ингредиентом. Эксклюзивный оливье приготовили на "Знаковой встрече" в Мозыре
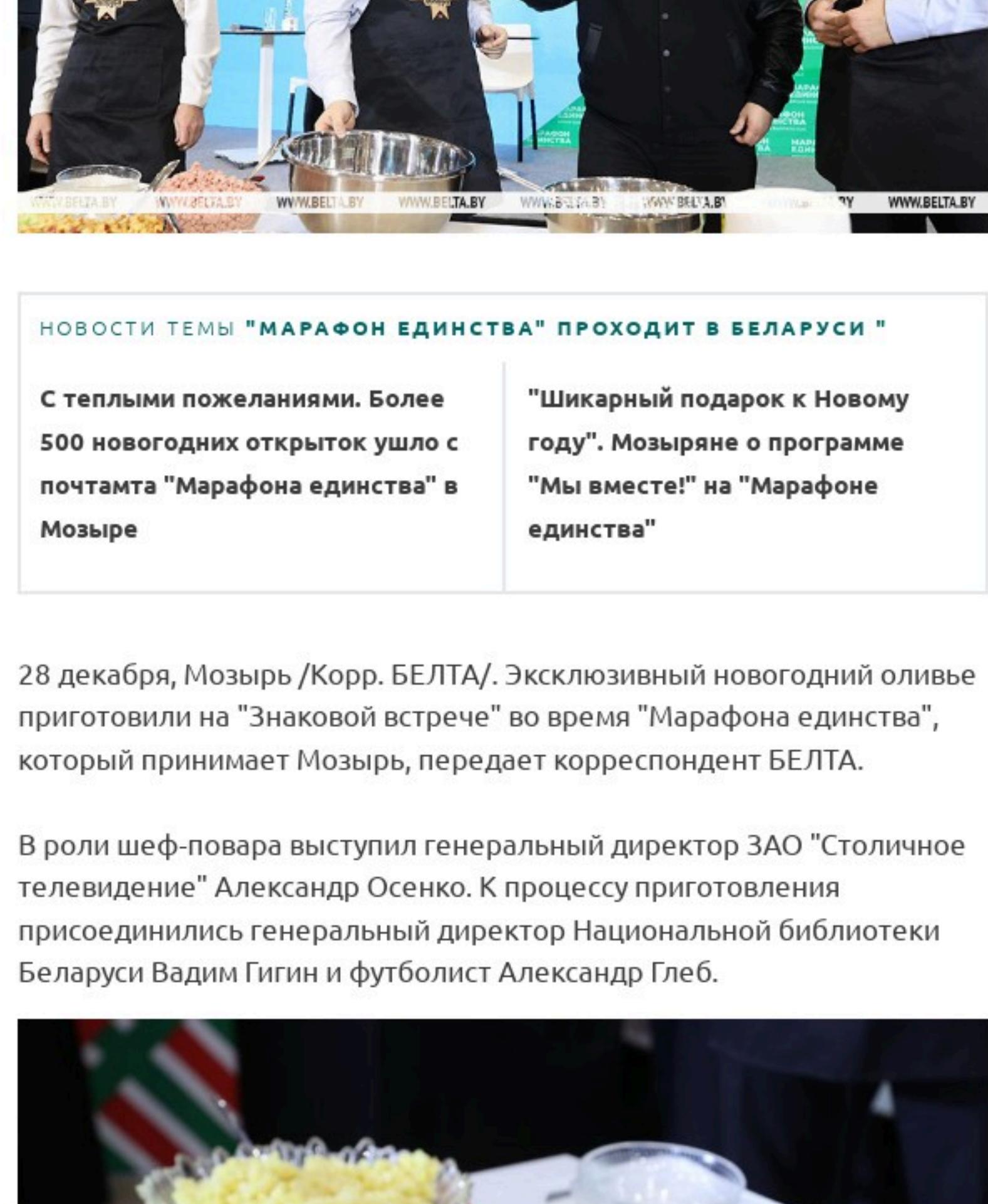
28 декабря, Мозырь /Корр. БЕЛТА/. Эксклюзивный новогодний оливье приготовили на "Знаковой встрече" во время "Марафона единства", который принимает Мозырь, передает корреспондент БЕЛТА.

В роли шеф-повара выступил генеральный директор ЗАО "Столичное телевидение" Александр Осенко. К процессу приготовления присоединились генеральный директор Национальной библиотеки Беларуси Вадим Гигин и футболист Александр Глеб.

Для большой компании на фуд-корте торгового центра "Катапульта" понадобился и большой таз. Для блюда использовались картофель, морковь отварная, отличная местная вареная колбаса, местная соль, яйца, корнишоны, свежий огурец, яблоко, горошек и майонез. Необычным ингредиентом стал мандарин.

"Удивили. Мандаринки дают особый вкус", - снял первую пробу модератор "Знаковой встречи" - главный редактор "Альфа Радио" Вадим Шепет.

"Любой салат, который делает мужчина, прекрасен", - подчеркнула генеральный директор Белорусского телеграфного агентства Ирина Акулович.

"Вкусно, восхитительно, приготовим такой же на Новый год", - поделились, отведав блюдо, мозыряне.-0-