

Салат «Пасхальное гнездо»

Ингредиенты

- Курица - 300 г филе
- Огурец - 1 шт
- Ветчина - 50 г
- Шампиньоны - 300 г
- Яйцо - 3 шт
- Соль -
- Растительное масло -
- Майонез - домашний

для украшения:

- Картофель - 3 шт
- Растительное масло -
- Перепелиные яйца -
- Укроп -
- Петрушка -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Приготовить картофель фри для украшения салата. Картофель очистить, нарезать соломкой и поджарить на растительном масле до румяной корочки. Посолить.

2

Отварить филе курицы в подсоленной воде и нарезать соломкой.

3

Ветчину и огурец нарезать соломкой.

.....

4

Шампиньоны нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Посолить.

.....

5

Куриные яйца сварить вкрутую. Отделить белки от желтков. Белки крупно порубить. Желтки измельчить в крошку.

.....

6

Для украшения измельчить укроп. Отварить и очистить перепелиные яйца.

.....

7

В красивый салатник выложить курицу, на курицу сверху выложить ветчину. Покрыть небольшим количеством домашнего майонеза. Далее сверху выложить слоями грибы и огурец. Покрыть небольшим количеством домашнего майонеза.

.....

8

Украсить салат. Посыпать мелко нарезанным укропом. Выложить по центру перепелиные яйца. Вокруг яиц выложить в форме венка картофель фри. Края украсить веточками петрушки.

.....

Приятного вам аппетита :)