

## Салат «Под куполом».

### Ингредиенты

- Курица - 300 г
- Шампиньоны - 150 г
- Слоеное тесто - бездрожжевое 200 г
- Яйцо - 1 шт
- Сыр - 70 г
- Соевый соус - 3 ст.л
- Сметана - 1 ст.л
- Кунжут - 1 ч.л



Рейтинг блюда: 2.5/5

### Процесс приготовления



Филе нарезать на небольшие кусочки.  
Добавить соевый соус (специи - по желанию) оставить мариноваться на 30 мин.





Шампиньоны нарезать пластинами.  
Обжарить до готовности по отдельности грибы и мясо.

---



Тесто раскатать, сделать надрезы в шахматном порядке.  
Лучше всего это делать с помощью специального ролика.

---



Из пергаментной бумаги скатать шар, обернуть его фольгой.  
Накрыть получившейся сеткой из теста. Смазать взбитым яйцом и присыпать кунжутом, выпекать в разогретой духовке при 180 С до золотистого цвета.

---



Сыр натереть на терке.  
Смешать все ингредиенты для салата: грибы, мясо, сыр, заправить сметаной. Снять «решетку» с бумаги, накрыть салат и подать к столу.

---

Приятного вам аппетита :) 