

Вальдорф

Ингредиенты

- Растительное масло - 4 ст.л для жарки
- Куриная грудка - 3 шт
- Сельдерей - 3-4 стебля с зеленью
- Грецкие орехи - обжаренные 5 ст.л
- Виноград - без косточек 400 г
- Яблоко - сладкое 2-3 шт
- Салатные листья - большая горсть (например, латук, романо)
- Майонез - домашний 6 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Разогрейте обычную сковороду или сковороду-гриль. Налейте в нее немного растительного масла. Куриные грудки посолите, поперчите и выложите на сковороду. Жарьте их по 3-4 минуты с каждой стороны.

2

Переложите обжаренную курицу на застеленный пергаментом противень. Духовку разогрейте до 180-190 °C и запекайте грудки 12-15 минут.

3

Стебель сельдерея нарежьте средними кубиками (зелень оставьте для украшения). Грецкие орехи крупно порубите. Если виноград крупный, разрежьте его на 2 части.

4

Из духовки достаньте куриное филе, дайте ему отдохнуть 5-6 минут. Нарежьте курицу поперек волокон тонкими ломтиками. Такими же ломтиками нарежьте яблоко, смешайте с виноградом, сельдереем, микс-салатом, грецкими орехами, заправьте все майонезом. По желанию посолите, поперчите. Перемешайте, украсьте зеленью сельдерея.

Приятного вам аппетита :)