

Салат «Каприз любимой»

Послан Vasilevs - 07/08/2015 13:35

Ингредиенты:

Грудка куриная 170-200 гр

Сыр 100 гр

Ананас консервированный 170-200 гр

Яйцо куриное 2 шт

Майонез несколько ст.л.

Шампиньоны 100 гр

Соль 1/2 ч.л.

Перец черный (молотый) 1/3 ч.л.

Масло растительное 2 ст.л.

Чеснок 2 зуб.

Приготовление:

Филе куриной грудки отвариваем до готовности с приправами которые вам нравятся (я отварил с черным перцем, лавровым листом и солью). Остужаем и нарезаем на мелкие кубики. Консервированный ананас так же нарезаем кубиком. Сыр натираем на мелкой терке. Шампиньоны нарезаем брусками и обжариваем, присолив, на растительном масле.

В миске смешиваем все подготовленные ингредиенты. Солим и перчим по-вкусу. Добавляем два зубчика чеснока, пропущенные через пресс. Перемешиваем.

Заправляем несколькими столовыми ложками майонеза. Перемешиваем.

Убираем салат в холодильник минимум на 30 минут. Отвариваем яйца в крутую и нарезаем немного зеленого лука.

Вынимаем миску с салатом из холодильника и натираем отваренные куриные яйца на крупной терке поверх салата. Посыпаем нарезанным зеленым луком. Источник с пошаговым фото vased.a.ru/salat/recept-salat-kapriz-lyubimoy.html

Приятного аппетита!
