



Этот салат можно отнести как к грибным салатам, так и к мясным салатам, потому что в его составе есть и то, и другое. Салат делается слоями.

Ингредиенты *(на небольшую салатницу, примерно 1 л):*

- грибы (любые), у меня - шампиньоны - 3 шт.
- яйца куриные - 1-2 шт.
- морковь (небольшая) - 1 шт.
- куриное филе (грудка) - около 100 г
- лук репчатый - 1 шт.
- майонез
- растительное масло для жарки
- соль

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами, если мелкий (молодой) - колечками и обжарить на растительном масле.



Грибы нарезать пластинками и обжарить на небольшом количестве растительного масла, затем посолить, поперчить (по желанию), добавить немного воды, убавить огонь, накрыть крышкой и тушить до готовности пару минут.



Морковь натереть на тёрке и обжарить на растительном масле, тушить до готовности.



Если хотите, чтобы масла растительного было меньше: во время обжаривания продуктов, добавив немного растительного масла, следует сразу добавлять немного воды.

Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности и нарезать кубиками (по возможности).



Яйцо сварить, отделить желток. Желток натереть на тёрке, а белок нарезать соломкой или кубиками.

Сборка салата:

1-й слой: жаренные грибы

2-й слой: морковь

майонез

3-й слой: яйцо, нарезанное соломкой

майонез

4-й слой: филе курицы

майонез

5-й слой: жаренный лук

майонез

6-й слой (верх): тёртый желток яйца.

Сверху можно присыпать тёртым сыром, а яичный желток нарезать вместе с белком.

Салат поставить на некоторое время в холодильник.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}
{loadposition pohogie}
{loadposition new}