



Интересный и вкусный салат из куриного филе с клюквой и орехами.

### **Ингредиенты:**

- куриное филе - 300-400 г
- сыр (типа чеддер) - 200 г
- зеленое кисло-сладкое яблоко - 1 шт.
- красный лук - 1 шт.
  
- орехи (грецкие, кешью) - 0,5 ст.
- салат - небольшой пучок (или пекинская капуста) - по вкусу

### *для заправки:*

- клюква - 1 ст.л.
- майонез
- соль, перец - по вкусу
- чеснок - по желанию

### **Приготовление:**

Куриное филе отварить, остудить и нарезать на небольшие кусочки.

Сыр нарезать кубиками.



Яблоко очистить от кожуры и также нарезать небольшими кусочками.



Красный лук - тонкими полукольцами.



Салат или пекинскую капусту - нарезать или порвать руками.

Орехи слегка обжарить на сухой сковороде и немного измельчить.



Все ингредиенты соединить и аккуратно перемешать. Для заправки выдавить сок из клюквы, чеснок - измельчить. Соединить клюквенный сок, чеснок и майонез, слегка взбить вилкой. Добавить соль, перец по вкусу и заправить салат. Готовый салат из курицы можно украсить клюквой и орехами.



Приятного аппетита!

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