www.detkityumen.ru

Березовая Роща:

Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

-грибы шампиньоны — 200 г
-лук репчатый — 1 шт
-куриное филе — 300-400 г
-яйца — 3 шт
-огурцы свежие — 2 шт
-чернослив — 100 г
-майонез
-зелень.

Приготовление:

Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде.
Яйца сварить вкрутую.
Чернослив замочить теплой водой и оставить на 10-15 минут. Затем слить воду и обсушить чернослив.
Лук мелко порезать.
Грибы порезать кубиками или соломкой.
Обжарить на растительном масле лук, затем добавить грибы и жарить вместе ~7-10 минут, посолить и поперчить.
Куриное филе порезать соломкой.
Отложить 3-5 ягод чернослива для украшения и порезать тонкой соломкой, оставшийся чернослив порезать кубиками.
Яйца натереть на крупной терке.
Огурцы порезать тонкой соломкой.
Выкладывать салат слоями, каждый слой поливая майонезом:

1 — чернослив,
2 — грибы с луком,
3 — куриное мясо,
4 — яйца,
5 — огурцы.
Сверху салат украсить полосками чернослива, в виде ствола березы, листочками из зелени петрушки, не забудьте посадить грибочки и сделать траву из укропа.

14.11.2014

МамаСыночка

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/183/