

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!» detkityumen.ru/recipe/183/