

detkityumen.ru

Салат с вином.



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Куриное филе 1 половина.

Вино сухое белое 1 стакан и 2 ст/л.

Вода 1 ст/л.

Соль по вкусу.

Итальянская приправа 1 ч/л.

Красный лук 1 шт.

Помидоры черри 200 гр.

Майонез 2 ст/л.

Сок лайма 2 ст/л.

Петрушка резаная 2 ст/л.

Молотый черный перец по вкусу.

Маслины 1 банка.

Листья салата.

Приготовление:

Вареные куриные грудки очень хороши, если их правильно готовишь! Если отварить их в еле кипящей воде, то они получатся сочными и вкусными. А если в воду добавить еще и сухое вино, то вкус получится вообще обалденный.

Рекомендую приготовить #салат из куриного филе с использованием сухого вина, как при варке, так и при подготовки заправки к нему. Добавив немного хрустящих овощей, получите именно такой простой, сытный салат, который вам нужен. Этот салат может занять достойное место на Вашем #новогоднем столе !

Для того, чтобы приготовить салат с вином, необходимо в кастрюлю добавить один стакан воды и один стакан сухого белого вина, соль по вкусу и чайную ложку итальянской приправы. После того, как жидкость закипит, положить #филе курицы и варить на медленном огне 10-15 минут. После назначенного времени филе вынуть и остудить.

Затем нужно приступить к подготовке заправки для салата. Для этого в маленькой миске смешать две столовые ложки майонеза, две столовые ложки сухого белого вина, две столовые ложки сока лайма, посолить и поперчить по вкусу.

В средней миске нужно смешать порезанный на крупные кубики красный лук, порезанные пополам помидоры черри, мелкопорезанную петрушку, порезанные пополам маслины, порезанное кубиками филе курицы и заправку для салата.

Готовому салату дать настояться 30 минут и подать на стол на листьях салата.

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube

14.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/636/