

detkityumen.ru

САЛАТ НА 23 ФЕВРАЛЯ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриное филе 2 шт.

Перец болгарский 1- 2 шт.

Лук 1 шт.

Укроп 1 ст./л. нарезанного.

Грибы вешенки 200 гр.

Оливки 50 гр.

Соль, черный молотый перец по вкусу.

Для заправки:

Сметана 3 ст./л.

Томатная паста 1 ст./л.

Горчица 1 ч./л.

Приготовление:

Приближается праздник мужчин и ломаю голову, что приготовить вкусненькое и необычное. С горячими блюдами уже определилась, но вот с салатами... Готовить те, которые вкушали на новый год не хочется, а хочется чего-то новенького. И вот решила отойти от классических салатов заправленных майонезом, а использовать другую заправку на основе сметаны.

Конечно же салат должен быть сытым и поэтому буду использовать куриную грудку. Но готовить её не так уж и просто, как покажется со стороны. Можно пересушить и в итоге она будет без вкусная и скучная с волокнистым мясом. Этот салат обязательно понравится вашим родным и друзьям...

Процесс приготовления можете найти ЗДЕСЬ [Ссылка](#)

21.02.2020

[alexa1982](#)

Адресс на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/650/