Добавил(а) Оля
15.06.18 10:54 -

Салат с куриной грудкой, яйцом, огурцом

Салат с куриной грудкой, яйцом, огурцом. Салат с куриной грудкой, яйцом, огурцом, пошаговый рецепт с фото.

- Куриная грудка - 300 гр.
- Картофель - 2 шт., лук - 1 шт., укроп.
- Яйца - 4 шт., маринован. огурцы - 3 шт.
- Майонез, соль, перец.

Лук нарезаем мелкими кубиками.

Заливаем кипятком и оставляем на 10 минут. Затем воду сливаем. В лук добавляем немного соли

Куриную грудку отвариваем в подсоленной воде до готовности, остужаем, нарезаем небольшим

В грудку добавляем 2-3 ст.л. майонеза, хорошо перемешиваем и убираем в холодильник, пока го

Картофель отвариваем, трём на крупной тёрке.

Яйца отвариваем в крутую, отделяем желтки от белков, трём на средней тёрке.

Маринованные огурцы нарезаем кубиками.

Все ингредиенты готовы. Собираем салат.

На дно чаши, в которой у нас будет салат выкладываем слоями картофель, майонез, куриную гр

Далее выкладываем картофель, майонез, огурцы, куриную грудку, белок, майонез. Далее повто

Верх салата выкладываем белком, немного смазываем майонезом. Украшаем желтком и зеленьк

Я приготовила салат в общей чаще и порционные блюда, что очень удобно, когда много гостей.

Перед подачей Салат с куриной грудкой лучше немного охладить в течение 1-2 часов.

Приятного аппетита!!!