

# Салат «Изумрудная шапка»



**3 куриных филе, 5 варёных яиц, 100 г рубленых грецких орехов, 200 г твёрдого сыра, виноград для украшения, майонез, соль, специи по вкусу, растительное масло для жарки.**

Куриное филе нарезать на небольшие кусочки, по вкусу посолить, приправить и обжарить в растительном масле до готовности. Яйца и твёрдый сыр натереть на средней терке.

Салат уложить слоями, каждый слой промазать майонезом. Очередность слоёв:

**1-й слой** – обжаренные кусочки курицы;

**2-й слой** – тёртый твёрдый сыр;

**3-й слой** – тёртые варёные яйца.

Все слои повторить в той же последовательности. Сверху посыпать рублеными орехами, а на них срезом вниз выложить половинки винограда.