

Салат «Весенние мотивы»



300 г куриного филе, 3 яйца, 400 г картофеля, 300 г моркови, 200 г маринованных шампиньонов, 3 ст. ложки зелёного консервированного горошка, лук порей или репчатый лук, соль, майонез.

Картофель и морковь отварить до готовности, остудить и почистить.

Куриное филе отварить до готовности (варить около 20 минут после закипания).

Картофель, морковь и куриное филе нарезать кубиками. Яйца натереть на мелкой терке. Маринованные грибы мелко нарезать.

Лук нарезать полукольцами. Если использовать репчатый лук, то его необходимо мелко покрошить и залить кипятком на 10 минут, после чего воду слить.

На тарелку выложить слоями: картофель (немного посолить и смазать майонезом), грибы (смазать майонезом), морковь (смазать майонезом), куриное филе (немного посолить, смазать

майонезом), лук.

На лук выложить яйца и немного посолить.

При желании нарезанные продукты можно выложить горкой, а затем украсить её.