

Салат «Нежное облако»



6 яиц, 300 г филе куриной грудки, 2 средних свежих огурца, 2 средние моркови, майонез, 2 -3 колечка консервированных ананасов.

Куриное филе отварить, мелко порезать, посолить, добавить майонез и перемешать.

Выложить курино-майонезную смесь в тарелку.

Яйца отварить, остудить, разделить белки от желтков. Отдельно натереть белки на крупной тёрке, а желтки – на мелкой. Морковь отварить и натереть на средней тёрке. Огурцы вместе со шкуркой натереть на средней тёрке, отжать лишнюю жидкость.

На куриную смесь выложить морковь (немного присолить), полить майонезом. Далее идут белки (немного присолить), майонез, огурец, майонез. Сверху равномерно выложить слой из тёртых желтков и произвольно в качестве украшения выложить ломтики консервированных ананасов.

Дать «воздушному» салатику настояться. Подать на стол и окунуться в «облако» удовольствия!