

Салат «Феерический»



400 г филе курицы, 1 головка репчатого лука, 1-2 свежих огурца, 400 г шампиньонов, 3 яйца, сыр тёртый, майонез.

Филе курицы мелко порезать и обжарить на растительном масле в сковороде. Измельчить луковицу, добавить к мясу. Посолить, поперчить, выложить на блюдо. Смазать слой майонезом.

Кубиками порезать свежий огурец, выложить его вторым слоем и тоже смазать майонезом.

Обжарить измельчённые шампиньоны, посолить, а когда остынут, выложить следующий слой.

Яйца измельчить и следующим слоем выложить на блюдо.

Сверху обильно посыпать тёртым сыром. Тоненькой струйкой майонеза сделать сеточку.

Для украшения взять 3 маленьких помидорчика, по спирали срезать с них кожуру, затем скрутить в виде розы. Можно сделать розочки и из сосисок, нарезав их по спирали.

Полученными розами украсить салат, сделав листочки из петрушки.