

Салат "Новогодний"

Автор: Jaxa

16.12.2010 06:43 - Обновлено 16.12.2010 06:45



Салат получается остренький за счет маринованного лука, что придает особую пикантность его вкусу.

Требуемые ингредиенты

- Курица отварная
- Картофель отварной
- Лук репчатый
- Морковь отварная
- Грибы маринованные
- Майонез
- Чеснок

Маринованные грибы нужно положить шляпками в низ на дно вашего блюда. Затем полить немного подсолнечным маслом смешанным с чесноком и немного посыпать зеленью. Смазать стенки вашего блюда подсолнечным маслом. Отварную морковь потереть на крупной или мелкой терке (кому как нравится) и выложить ее на грибы, немного придавить с верху и покрыть майонезом. Лук порезать полукольцами и ошпарить кипятком, затем замариновать в уксусе.

Отварную курицу порезать небольшими кусочками, смешать с маринованным луком и майонезом и выложить на морковь.

Отварную картошку порезать небольшими кубиками и выложить сверху на курицу и смазать майонезом (можно смешать с майонезом).

Поставить в холодильник на ночь, что бы салатик лучше пропитался. Перед подачей на стол, нужно подобрать тарелку подходящую по диаметру к вашей посуде в которой вы

Салат "Новогодний"

Автор: Жаха

16.12.2010 06:43 - Обновлено 16.12.2010 06:45

готовили салат. Накрыть салат тарелкой и перевернуть, ну а затем украсить зеленью или свежими овощами.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{jcomments on}