

Салат «Вечерний блюз»

Автор: Jaxa

26.12.2010 17:04 -



Салат «Вечерний блюз» изумительная, безупречная - украшает наш новогодний стол.

Требуемые ингредиенты

- Куриный окорочек – 1 штука
- Морковь – 2 штуки
- Яйца – 2 штуки
- Тертый сыр – 100 гр.
- Сливочное масло – 50 гр.
- Яблоко – 1 штука
- Банан – 1 штука
- Изюм – 100 гр.
- Майонез – 250-300 гр.
- Грецкие орехи – 200 гр.

Отварите куриный окорочек, морковь и яйца. Вареное куриное мясо нарежьте кубиками. Натрите морковь на крупной терке. Изюм промойте, подсушите и соедините с морковью. Грецкие орехи нарежьте, яйца натрите на терке. В салатницу выложите составляющие послойно: Половину куриного мяса Половину моркови с изюмом 1/4 часть орехов

Половину яиц

Сверху уложите слой тертого яблока и обильно полейте майонезом. Затем так же слоями выложите оставшиеся продукты: мясо, изюм с морковью, грецкие орехи (1/4

Салат «Вечерний блюз»

Автор: Jaxa

26.12.2010 17:04 -

часть), яйца. Сливочное масло (обязательно предварительно замороженное) натрите на терке, смешайте с тертым сыром и уложите сверху. Бананы нарежьте кружочками, равномерно распределите на поверхности салата, обильно полейте майонезом и выложите оставшиеся орехи. Для пропитки салат поставьте в холодильник на ночь.

Для украшения в новогоднем варианте сделайте на поверхности салата из укропа "елочное" обрамление и внутрь поставьте свечу, вырезанную из красного перца.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}