

Новогодний салат “Венок”

Автор: Jaxa
27.12.2010 17:58 -



Охладите салат в холодильнике и подавайте к Новогоднему или Рождественскому столу.

Требуемые ингредиенты

- Куриная грудка 700 гр. или куриное филе 600 гр.
- Лук репчатый 2 шт.
- Яйцо 4 шт.
- Перец болгарский 2 шт.
- Майонез 250 гр.
- Растительное масло 2 ст.л.
- Соль

Для украшения:

- Петрушка 2 пучка
- Маслины
- Красный болгарский перец
- Морковь отварная

На большое блюдо или тарелку поставьте бортики от разъемной формы (я делала диаметром 20 см). В центр поставьте круглую емкость диаметром где-то 8 см. Курицу отварите до готовности (в течение 30 минут после закипания), остудите и нарежьте кубиками, выложите на блюдо, формируя кольцо. Смажьте майонезом.

Перец помойте, удалите сердцевину и запеките в духовке на большом огне в течение 15-20 минут. Перец переложите в пакет, завяжите его и подержите около 5 минут. Теперь аккуратно очистите перец от кожицы. Мякоть нарежьте не крупными кубиками,

Новогодний салат “Венок”

Автор: Jaxa
27.12.2010 17:58 -

уложите на курицу.

Лук репчатый нарежьте кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, посолите. Лук остудите и выложите на перец. Смажьте майонезом.

Яйца отварите вкрутую, остудите, натрите на крупной терке.

Аккуратно снимите борта разъемной формы, удалите емкость из середины.

Полейте майонезом и промажьте им бока и верх нашего «венка».

От веточек укропа оторвите листики и уложите их плотно по бокам, в серединку и на верх «Венка».

Морковь очистите, нарежьте тонюсенькими полосками и уложите их в виде ленты. На «ленты» из моркови можно нанести рисунок при помощи майонеза.

Из перца вырежьте кружочки и разложите их хаотично вместе с маслинами по венку.

Яйцо отварить и натереть на тёрке, посыпать сверху.

Украсить зелёным укропом.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}