

## Салат «Куриный торт»

Автор: Jaxa

11.12.2010 21:28 -

---



Безупречный салат и очень вкусно

### Требуемые ингредиенты

- 2 куриные грудки,
- 6 яиц,
- 250 г твердого сыра,
- 1 зубчик чеснока,
- 1 стакан грецких орехов,
- 250 г шампиньонов,
- 2 луковицы,
- майонез,
- растительное масло;

### для украшения:

- зелень и мелкие помидоры.

Куриные грудки отвариваем до готовности, слегка подсаливаем. Яйца трем на крупной терке. Два белка оставляем для украшения.

Сыр и чеснок также трем на терке и смешиваем друг с другом.

Лук мелко режем и жарим вместе с грибами в растительном масле.

Орехи измельчаем.

## Салат «Куриный торт»

Автор: Jaxa

11.12.2010 21:28 -

---

Когда все готово, начинаем собирать и украшать КУРИНЫЙ ТОРТ, для чего используем форму.

Если форма неразборная, для облегчения последующего извлечения салата форму можно выстелить пленкой.

Подготовленные ингредиенты выкладываем в форму слоями.

1 слой - мелко порубленные куриные грудки.

Майонез.

2 слой - грецкие орехи.

3 слой - тертые яйца. Майонез.

4 слой - жареные грибы с луком.

5 слой - тертый сыр с чесноком. Майонез.

Верх покрываем майонезом, засыпаем тертыми на крупной терке белками. Этому салату-торту нужно хорошо пропитаться в холодильнике 1-2 часа.

Перед подачей на стол "торт" вынимаем из формы, помещаем на блюдо и украшаем по своему усмотрению.

В данном случае "торт" украшен листиками петрушки и помидорками "черри".

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{jcomments on}