

Салат с курицей и виноградом

Автор: Администратор
02.05.2009 06:21 - Обновлено 04.11.2009 12:23



Салат с курицей и виноградом

Салат с курицей и виноградом

(идея взята с сайта www.eva.ru)



Вам потребуется: две куриных грудки (можно взять не только белое мясо, тоже будет вкусно), 150 г сыра, 4 яйца, немного карри, миндальные орехи - 30 г, несладкий виноград - немного для украшения (см фото) и столько же - в сам салат.

Порядок приготовления: куриная грудка обжаривается с добавлением карри (хотя можно и без). Когда остынет - мелко нарезать и перемешать с нарезанными на четвертинки виноградинами (это первый слой). Второй слой - тертый сыр, третий - тертые яйца. Слои повторить, каждый смазать майонезом и посыпать небольшим

количеством измельченных жареных миндальных орехов. А последний слой - это нарезанные пополам красивые большие виноградины. Они укладываются плотно, срезом вниз.

Украшение: укладывается эта красота на листья салата.