



Когда вы думаете, какое сытное блюдо приготовить на праздничный стол, чтобы порадовать гостей и своих домочадцев, то на ум почему-то приходят традиционные салаты: селёдка под шубой, мимоза, оливье. Попробуйте в очередной праздник приготовить что-то новенькое и необычное. Предлагаем вашему вниманию замечательный и очень вкусный салат Марсель с черносливом.

«Марсель с черносливом»

Ингредиенты:

- куриное филе – 3 штуки;
- сыр – 300 грамм;
- куриное яйцо – 5 штук;
- чернослив без косточек – 1 стакан;
- морковь по-корейски – 300 грамм;
- чеснок – 1 зубок;
- грецкие орехи – 100 грамм;
- соль – по вкусу;
- майонез – для заправки;
- зелень петрушки.

Приготовление

Куриную грудку заранее отварите в воде, с добавлением соли в течение получаса, не забывая убирать пенку с поверхности бульона. После этого грудку охладите, и порежьте ее небольшими кубиками. Промойте чернослив и залейте на 10 минут кипятком, переложите на салфетку и обсушите. Теперь нарежьте его небольшими полосками.

Яйца необходимо сварить вкрутую, затем отделить белки от желтков и натереть все белки.

Сыр натрите на крупную тёрку, положите в него майонез, выдавленный через чеснокодавку чеснок, и все перемешайте. Немного обжарьте грецкие орехи и соедините

Салат Марсель с черносливом

Автор: Administrator

26.01.2019 00:00 - Обновлено 10.02.2019 12:56

их с корейской морковью.

Теперь начинаем формировать салат, выкладывая его слоями и промазывая каждый слой майонезом.

Возьмите плоское блюдо. В первую очередь положите чернослив, затем мясо курицы, морковь с грецкими орехами, сырную смесь и на самый верх - белки. Дайте салату Марсель с черносливом пропитаться примерно час в холодильнике, перед подачей на стол украсьте петрушкой.

Салат «Марсель с креветками»

Ингредиенты:

- креветки – 300 г;
- сухарики «Кириешки» - 1 пакетик;
- консервированная кукуруза – 200 г;
- яблоки – 3 шт.;
- отварные яйца – 2 шт.;
- свежий огурец – 1 шт.;
- грецкие орехи – 50 г.

Приготовление

Креветки отварите, остудите и удалите панцири. Каждое яблоко очистите от кожицы, уберите сердцевину и порежьте кубиками. Грецкие орехи измельчите в блендере. Отваренные яйца нарежьте небольшими кусочками. Все компоненты перемешайте друг с другом, добавьте консервированную кукурузу и сухарики. Посолите по вкусу, заправьте майонезом и украсьте зеленью. Салат готов, приятного аппетита!