

# Салат "Астфел де Чезаре"



Что нужно:

- куриная грудка - 700-800 г;
- яйца - 4 шт;
- красный лук - 1 шт;
- салат листовой - 1 пучок;
- майонез - 150 г;
- сухарики (квадратные, со вкусом зелени) - 1 пакетик;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Куриное мясо нарезаем (не крупно), солим, вливаем 1 стакан воды и тушим один час.
3. Яйца отвариваем 8 минут, остужаем, чистим и нарезаем кубиком.
4. Лук нарезаем полукольцами.
5. Листья салата просто рвём руками.
6. Заправляем все наши ингредиенты (кроме сухариков) майонезом. Солим, перчим и тщательно перемешиваем.
7. Сухарики добавляем уже перед самой подачей, чтобы они не успели размокнуть.