

Салат "Интригантка"



Что нужно:

- куриные сердечки - 300 г;
- свинина - 300 г;
- гречка - 100 г;
- шампиньоны - 200 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- морковь - 2 шт;
- майонез, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Куриные сердечки варим в подсоленной воде 30 минут, остужаем и нарезаем пополам;
2. Варим гречку в подсоленной воде 20 минут;
3. Свинину мелко нарезаем, перчим и обжариваем 20 минут;
4. Шампиньоны варим в подсоленной воде 10 минут, остужаем и нарезаем пополам;
5. Морковь натираем на крупной тёрке;
6. Зелёный лук, укроп и петрушку мелко рубим;
7. Смешиваем все ингредиенты, солим и заправляем майонезом.