

Салат "Хрустящая курочка"

Что нужно:



- куриное филе - 200 г;
- сухарики (емяля, кириешки или любые другие, желательнo с сырным)
- листья салата - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- помидоры черри - 4 шт;
- оливки (без косточек) - 4 шт;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 1 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- сливки (33%) - 1 ч. л.;
- сметана, соль - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Куриное филе варим в подсоленной воде 40 минут, остужаем и нарезаем соломкой;
2. Укроп мелко рубим, а листья салата рвём руками;
3. Помидоры черри нарезаем на 4 дольки;
4. Оливки нарезаем тонкими кружочками;
5. Чеснок пропускаем через чеснокодавилку;
6. Смешиваем все ингредиенты (кроме сухариков), солим и заправляем сметаной;
7. Перед подачей добавляем сухарики и перемешиваем.