

Салат "С грецкими орехами и каперсами"



Что нужно:

- каперсы - 1 небольшая баночка;
- грецкие орехи - 1 стакан;
- куриное филе - 400 г;
- яйцо - 2 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- йогурт - 1 небольшая пачка;
- оливковое масло - 1 ст. л.;
- соль, перец, приправа для курицы - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Грецкие орехи нужно слегка растолочь.
3. Куриное филе нарезаем на небольшие кусочки и варим 1 час на среднем огне в подсоленной воде.
4. Яйца отвариваем 8 минут, остужаем, чистим и нарезаем кубиками.
5. Смешиваем грецкие орехи, каперсы (маринад с каперсов удаляем, он не нужен) и мелко порубленную петрушку.
6. Затем добавляем мясо, яйца, солим, перчим, добавляем приправу для курицы и заправляем маслом и йогуртом. Всё тщательно перемешиваем.