Салат "VIP"

Что нужно:

- чёрная смородина (можно взять клюкву) - 150 г;
- филе индейки - 400 г;
- сыр бри - 200 г;
- шпинат (или щавель)- 100 г;
- картофелины - 3 шт;
- морковь - 2 шт;
- яйцо - 1 шт;
- яблоко - 1 шт;
- сметана, соль - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Филе индейки варим в подсоленной воде 40 минут, остужаем и нарезаем небольшими кусочками.
3. Картофелины чистим и отвариваем в подсоленной воде 20 минут, остужаем и нарезаем кубиками.
4. Яйцо варим 8 минут и заливаем холодной водой на пару минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками.
5. Морковь натираем на крупной тёрке.
6. Сыр нарезаем на ломтики и режем каждый ломтик пополам.
7. Яблоко очищаем от кожуры и семян, и нарезаем кубиками.
8. Зелень нарезаем произвольно, кто-то любит мелко, кто-то не очень.
9. Смешиваем все ингредиенты (отложив немного смородины или клюквы в сторону), солим и заправляем сметаной. Перед подачей украшаем блюдо ягодками