# Салат "Восточная ночь"



Что нужно:

- куриное филе - 600 г;
- изюм - 150 г;
- кедровые орешки - 100 г;
- грейпфрут - 1 шт;
- листья салата - 1 пучок;
- яйцо - 1 шт;
- сметана - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

### Описание

### Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Куриное филе нарезаем некрупными брусочками и варим в подсоленной воде 1 час.
3. Яйцо варим 8 минут, остужаем и очищаем. Нарезаем некрупным кубиком.
4. Изюм заливаем кипятком минуты на 4. Затем воду сливаем, высыпаем на салфетку и даём обсохнуть.
5. Грейпфрут сначала нарезаем кружочками, затем каждый начинаем очищать от кожуры и плёночек (именно белые плёночки в нём и горчат, их нужно удалить). Далее нарезаем на небольшие треугольнички.
6. Начинаем закладывать наши ингредиенты в большую миску. Листья салата просто рвём руками.
7. Добавляем туда же курочку, сметану, солим и перчим
8. Когда все ингредиенты перемешаны и мы переложили салат в уже красивую салатницу, тогда сверху посыпаем кедровыми орешками.