Закуска из помидоров

Автор: Мухаббат
16.09.2011 07:39 - Обновлено 16.09.2011 07:42

Простая в исполнении, но эффектная и вкусная закуска!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 куриное филе

2 свежих огурца

2 зубчика чеснока

100 гр. очищенных грецких орехов

2 ст.л. рубленной кинзы

2 ст.л. майонеза

1/2 ч.л. молотой паприки

4 помидора

соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе залить горячей водой и варить 30-40 минут. Дать остыть и мелко нарезать.

Огурцы вымыть, обсушить, срезать кончики и кожуру, нарезать мелким кубиком. Чеснок мелко порубить, либо пропустить через пресс. Орехи измельчить ножом.

Все подготовленные ингредиенты соединить с курицей, кинзой и майонезом, посолить, посыпать молотой паприкой.

Помидоры вымыть и хорошо обсушить бумажным полотенцем. Нарезать кольцами и разложить на блюдо, на каждый кружок выложить получившуюся начинку, собрать "башенку", украсить грецким орехом и веточкой кинзы.

{jcomments on}