Салат "Гранатовый браслет"

Автор: Мухаббат
23.02.2021 12:57 - Обновлено 23.02.2021 18:50



*Салат **Гранатовый браслет** будет королем среди салатов на любом праздничном столе. Яркий, красивый, манящий, он не останется без внимания. Состав салата довольно*

обычный, но кисло-сладкие зерна граната делаю его вкус интересным, я бы даже сказала утонченным.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 гр. куриного филе

100 гр. полутвёрдого сыра

3 картофеля

2 яйца куриное

2 Моркови

2 свеклы

1 лук репчатый

Майонез по вкусу

100 гр. грецких орехов

Соль по вкусу

Чёрный перец по вкусу

1 гранат

Немного растительного масла для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овощи для салата (картофель, морковь и свеклу) тщательно вымыть, сложить все в отдельные кастрюли, залить холодной водой, добавить примерно половину чайной ложки соли к каждому овощу и отварить до готовности. Время приготовления овощей будет зависит от их размера. Картофель после закипания воды будет готов через 25-30 минут, морковь – 20-25 минут, а свекла (а нам понадобится большая) все 50-55 минут на медленном огне. У свеклы не отрезайте хвостик и после приготовления сразу залейте ее холодной водой. Свеклу нужно моментально охладить, поэтому чаще меняйте холодную воду, чтобы овощ быстрее остыл.

Яйца отварить вкрутую, 12 минут. Горячую воду слить и залить холодной, а еще лучше ледяной. Хорошо остудить яйца.

Когда все овощи остынут, снять с них шкурку и натереть на крупной терке. Все ингредиенты должны натераться отдельно.

С яйцами сделать также – очистить и натереть.

Куриную грудку отварить в подсоленной воде до готовности (25-30 минут), остудить и нарезать кубиками.

Сыр натереть на мелкой тёрке.

Измельчить грецкие орехи, но не в пыль, а в крупную крошку. Можно завернуть орехи в полотенце и хорошо отбить их скалкой. Как вариант можно порубить ножом. Если используете блендер, то нескольких коротких нажатий кнопки будет достаточно.

Лук (маленькие кубики) для салата обжарить на растительном масле. Цвет должен быть золотистый, а сам лук мягкий. Желательно переложить лук в маленькое сито, чтобы убрать остатки растительного масла и таким образом предотвратить попадание лишнего жира в салат.

Спелый гранат вымыть, аккуратно разломить и вынуть зерна.

Майонез лучше взять в прямоугольном пакете, отрезать уголок с противоположной от закручивающейся крышечки, сделав небольшое отверстие, и наносить сеточку.

Стакан слегка смазать растительным маслом с внешней стороны и поставить в центр большой тарелки.

Все ингредиенты выкладывать вокруг стакана. Чем больше блюдо, тем шире должен быть стакан. От размеров тарелки и стакана зависит высота салата.

Салат "Гранатовый браслет"

Автор: Мухаббат
23.02.2021 12:57 - Обновлено 23.02.2021 18:50



Первый слой - картофель, соль и майонез.