Весняний салат

Пропонуємо Вам рецепт одного з найпростіших та найулюбленіших салатів весни, який смакуватиме за будь якої нагоди.

Для приготування цього салату Ви тратите обмаль часу, тому його готувати дуже легко. А ще перевага “Весняного салату” над іншими у тім, що його можна приготувати заздалегідь та мати вільний час перед святковим застіллям чи домашнім обідом або вечерею. Бувають випадки коли цей салат стає основною поживною стравою трапези.

- 100 – 150 г макаронів (маленькі бантики чи яких інших)
- 1 столова ложка олії
- пів качана порізаного салату ромен чи латук
- 3 великі відварені яйця
- дрібка солі
- дрібка перцю
- 2 курячі грудки відварені та подрібнені
- 150 г замороженого чи свіжого зеленого горошку

Заправка:

- 250 мл майонезу
- 60 мл сметани
- 2 зелених цибулі, нарізані
- 2 чайні ложки діжонської гірчиці

Для прикраси:

- 100 г тертого сиру “Чеддер”
- 2 столові ложки нарізаної зелені свіжої петрушки

Відварити макарони відповідно до інструкції на упаковці, злити воду і промити холодною водою. Полити олією і перемішати. Горошок легко відварити у підсоленій воді.

Салат помити, обсушити, грубо нарізати та покласти у велику скляну

салатницю. Зверху шаром викласти приготовані макарони. Акуратними скибками нарізати яйця та викласти поверх макаронів. Посипати сіллю і перцем. Наступним шаром викласти підроблене м’ясо курки та посипати відвареним горошком.

У невеликій мисці змішати інгредієнти для заправки та добре перемішати; зверху полити цією заправкою салат. Накрити салат харчовою плівкою та охолоджувати його, протягом декількох годин або через ніч.

Безпосередньо перед тим як подати до столу, посипати сиром потертим на тертці з великими отворами і нарізаною зеленню петрушки.

























