

Салат «Гранатовый браслет»

<input type="checkbox"/>	Куриная грудка	400 Г
<input type="checkbox"/>	Гранат	1 ШТ.
<input type="checkbox"/>	Картофель	1 ШТ.
<input type="checkbox"/>	Морковь	1–2 ШТ.
<input type="checkbox"/>	Свёкла	1 ШТ.
<input type="checkbox"/>	Яйца	3 ШТ.
<input type="checkbox"/>	Грецкие орехи	100 Г
<input type="checkbox"/>	Чернослив без косточки	75 Г
<input type="checkbox"/>	Соль	ПО ВКУСУ
<input type="checkbox"/>	Перец чёрный молотый	ПО ВКУСУ
<input type="checkbox"/>	Майонез	ПО ВКУСУ

Приготовление:

1. Отварите куриную грудку в подсоленной воде 20 минут. Дайте филе остыть.
2. Сварите и охладите овощи и яйца.
3. На середину тарелки для подачи поставьте стакан и выкладывайте салат вокруг него в виде кольца.
4. Варёный картофель натрите на тёрке, выложите первым слоем и промажьте майонезом.
5. Тёртую свёклу выложите следующим слоем. На неё положите нарезанные грецкие орехи. Снова смажьте майонезом.
6. Разберите остывшее куриное филе на волокна и выложите очередным слоем, посолите и поперчите. Затем положите нарезанный чернослив и смажьте майонезом.
7. Тёртую морковь положите на чернослив и покройте майонезом.
8. Затем выложите слой натёртых яиц и смажьте майонезом.
9. Далее добавьте слой свеклы и смажьте салат майонезом.
10. Выньте из середины стакан и посыпьте салат зёрнами граната.