**Рецепт салата Невеста с копченой курицей**

**Ингредиенты**

Копченая курица – 300 г

Картофель – 3 шт. (300 г)

Яйца – 6 шт.

Сыр – 150-170 г

Лук зелёный – 50 г (большой пучок)

Майонез – 200 г

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат Невеста с копчёной курицей? Подготовим продукты. Нам понадобятся сочная копчёная курица, отварной картофель и яйца, твёрдый сыр, зелёный лук можно заменить на репчатый, майонез и немного соли, поскольку курица и майонез уже её содержат.

**Шаг 2**

Сначала отвариваем яйца (6 шт.). Заливаем их горячей водой, доводим до кипения и варим 8-10 минут с момента закипания. Охлаждаем в ледяной воде.

**Шаг 3**

Картофель (3 шт.) среднего и одинакового размера моем и отвариваем в кожуре 20-25 минут.

**Шаг 4**

Отделяем мясо копчёной курицы (300 г) от костей и нарезаем мелким кубиком.

**Шаг 5**

Зелёный лук моем и нарезаем небольшими колечками. Вместо него по классике можно взять репчатый лук и нарезать его мелкими кубиками, предварительно замариновав в уксусе.

**Шаг 6**

Твёрдый сыр натираем на мелкой тёрке, её можно смазать растительным маслом, чтобы сыр к ней не прилипал.

**Шаг 7**

Чистим отваренные вкрутую яйца и разделяем их на белки и желтки. Очищаем остывший картофель.

**Шаг 8**

Теперь приступаем к сборке салата в кулинарном кольце диаметром 18-20 см. Ставим его на плоскую тарелку.

**Шаг 9**

В первую очередь натираем на мелкой тёрке половину картошки. Солим её, смазываем майонезом и посыпаем ½ зелёного лука.

**Шаг 10**

Затем натираем 3 желтка, разравниваем и смазываем майонезом. Соус удобней наносить сеточкой.

**Шаг 11**

Следующие 2 слоя будут: половина курицы и майонез, половина сыра и майонез.

**Шаг 12**

Теперь точно также повторяем слои: картошка, соль, зелёный лук, майонез, желтки, половина курицы, майонез, оставшийся сыр и майонез.

**Шаг 13**

В финале сверху посыпаем натёртыми белками, снимаем кольцо и салат Невеста с копченой курицей готов. Даём ему настояться в холодильнике, чтобы слои пропитались лучше.

**Шаг 14**

Снимаем пробу. Салат получился невероятно нежный, очень вкусный, тающий во рту. Все составляющие идеально сбалансированы и дополняют друг друга.

Приятного аппетита!