**Рецепт салата с вареной курицей и пекинской капустой**

**Ингредиенты**

Куриное филе (грудка) - 350 г (в свежем виде)

Яйца - 3 шт.

Огурец свежий - 1 шт.

Пекинская капуста - 350 г

Лук красный - 1 шт.

Кукуруза консервированная - 1 банка

Горчица французская в зернах - 1 ч. л.

Соль - 1/3 ч. л. или по вкусу

Майонез (сметана) – 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Сначала подготовим продукты. Пекинскую капусту нарезаем небольшими кусочками, белую часть у основания нарезаем помельче, так как она более плотная. Отправляем в миску, в которой будем собирать салат.

**Шаг 2**

Яйца отвариваем в кипящей подсоленной воде вкрутую, охлаждаем, очищаем и нарезаем кубиками. Отправляем к пекинской капусте.

**Шаг 3**

Одну небольшую красную луковицу также нарезаем небольшими кубиками, под стать другим ингредиентам, как это принято в салатах. Отправляем в миску.

**Шаг 4**

Дополнительный вкус и свежесть салату с пекинской капустой придаст огурец. Моем его, отрезаем кончики и нарезаем кубиками. Добавляем к остальным ингредиентам.

**Шаг 5**

Куриное филе отвариваем 20-25 минут, затем оставляем охлаждаться в бульоне. Так оно будет сочнее. Затем нарезаем его кубиками и отправляем в миску с остальными ингредиентами.

**Шаг 6**

Из банки с консервированной кукурузой сливаем жидкость и отправляем кукурузу в миску.

**Шаг 7**

Солим по вкусу и заправляем салат французской горчицей в зёрнах.

**Шаг 8**

В заключение кладём пару столовых ложек майонеза или сметаны и всё перемешиваем.

**Шаг 9**

Приготовленный салат с пекинской капустой и курицей получился очень вкусный, свежий, с характерной ноткой пикантности и лёгкой остроты.

Приятного аппетита!