**Рецепт салата «Грибная поляна» с шампиньонами и курицей**

**Ингредиенты**

Шампиньоны консервированные – 500 г

Куриная грудка (отварная или копченая) – 500 г

Морковь по-корейски – 300 г

Яйца отварные – 6-7 шт.

Сыр твёрдый – 250 г

Майонез – 250-300 г

Зелень – укроп, петрушка, лук

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат «Грибная поляна» с шампиньонами и курицей? Сначала подготовим продукты. Салат можно приготовить из отварного филе грудки или копчёного. У нас отварное.

**Шаг 2**

Сначала натираем на крупной стороне тёрки твёрдый сыр, а затем отваренные вкрутую яйца.

**Шаг 3**

Небольшими кусочками нарезаем отварную грудку. Также можно вместо варёной взять копчёную грудку или обжаренное на сковороде куриное мясо.

**Шаг 4**

Укроп, петрушку и зелёный лук моем, обсушиваем бумажными полотенцами и мелко нарезаем. Высыпаем в отдельную миску и перемешиваем.

**Шаг 5**

**Теперь приступаем к сборке салата «Грибная поляна» слоями.** Форму, в которой мы собирать салат, выстилаем изнутри пищевой плёнкой.

**Шаг 6**

Консервированные маринованные шампиньоны, желательного одного и небольшого размера, плотно укладываем шляпками вниз. При подаче, когда перевернем форму на блюдо, это будет верхний слой нашей «грибной поляны».

**Шаг 7**

Сверху грибы засыпаем нарезанной зеленью, стараясь распределить её ровно, слегка утрамбовывая, как и последующие слои.

**Шаг 8**

Поверх зелени выкладываем нарезанное куриное мясо. Слегка посыпаем солью, чёрным молотым перцем и смазываем майонезом.

**Шаг 9**

Затем выкладываем слой моркови по-корейски. Предварительно нужно слить с неё жидкость и слегка измельчить. Как и все остальные слои, морковь слегка уплотняем.

**Шаг 10**

Поверх моркови высыпаем натертый сыр, распределяем и смазываем оставшимся майонезом.

**Шаг 11**

Последним слоем выкладываем натёртые яйца, которые также равномерно распределяем и утрамбовываем.

**Шаг 12**

Накрываем салат пищевой плёнкой и отправляем минимум на 1 час в холодильник, чтобы все слои хорошо пропитались майонезом.

**Шаг 13**

Затем достаём, удаляем сверху пищевую плёнку, накрываем форму блюдом, на которой будем подавать салат и аккуратно переворачиваем.

**Шаг 14**

Салат «Грибная поляна» с шампиньонами и курицей готов. Его можно дополнительно посыпать зеленью и подавать к праздничному столу. Он получился очень красивый, вкусный и нежный, хорошо держит форму и не рассыпается.

Приятного аппетита!