**Рецепт салата Рафаэлло с курицей**

**Технолоческая карта**

Куриное филе – 200 г

Солёные огурцы – 2 шт.

Яйца – 4 шт.

Сыр – 70 г

Зелёный лук – 10 г

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Майонез – 2 ст. л.

**Для обвалки**

Сыр – 100 г

Свежий укроп – 5 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат Рафаэлло с курицей в домашних условиях? Подготовим продукты. Сначала мелко нарезаем отварное куриное филе. Его мы предварительно отваривали 20 минут в подсоленной воде.

**Шаг 2**

Нарезаем маленьким кубиком солёные огурцы. Если нет солёных, то можно взять маринованные огурчики. Перекладываем в миску с куриным филе.

**Шаг 3**

Яйца отвариваем вкрутую 8-10 минут в подсоленной воде, охлаждаем и очищаем. Натираем на тёрке и отправляем к остальным ингредиентам.

**Шаг 4**

Затем на мелкой тёрке натираем твёрдый сыр и перекладываем в миску к остальным ингредиентам.

**Шаг 5**

Зелёный лук моем, обсушиваем бумажными полотенцами и нарезаем небольшими колечками. Отправляем к остальным ингредиентам.

**Шаг 6**

Немного подсаливаем массу, добавляем чёрный молотый перец и заправляем небольшим количеством майонеза. Перемешиваем. Салат должен получится не слишком влажный, поэтому майонез лучше добавлять порционно.

**Шаг 7**

Формируем небольшие порционные шарики. Это удобно сделать смоченными в прохладной воде руками.

**Шаг 8**

В отдельную миску натираем 100 г твёрдого сыра. Измельчаем мытый и обсушенный укроп. Смешиваем их.

**Шаг 9**

Обваливаем шарики в сырной массе с укропом.

**Шаг 10**

Выкладываем на тарелку и украшаем по вкусу. Салатные шарики Рафаэлло с курицей готовы. Блюдо получилось красивым, аппетитным и вкусным.

Приятного аппетита!