**Рецепт салата «Буржуйский» с ананасами и курицей**

**Ингредиенты**

Куриные окорочка копчёные – 2 шт.

Ананасы консервированные – 300 г

Консервированная кукуруза – 250 г

Кедровые орешки – 30 г

Майонез – 100 г

Листья салата – для подачи

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат «Буржуйский» с ананасами и курицей? Подготовим продукты. В этом салате лучше использовать именно окорочка, поскольку у них более сочное мясо, но можно взять и копченую куриную грудку.

**Шаг 2**

Сначала у копчёных куриных окорочков отделяем мясо от косточек и нарезаем его мелким кубиком. Перекладываем нарезанное мясо в большую чашу, в которой будем смешивать салат.

**Шаг 3**

С консервированных ананасов сливаем сироп и тоже нарезаем их мелким кубиком. Отправляем к курице.

**Шаг 4**

Туда же добавляем консервированную кукурузу и заправляем салат майонезом. Перемешиваем.

**Шаг 5**

Пробуем салат на вкус и при необходимости добавляем соль и молотый чёрный перец.

**Шаг 6**

Подавать салат можно как в общем салатнике, так и в порционных бокалах или креманках.

**Шаг 7**

Раскладываем на сервировочную тарелку или в бокалы салатные листья, а в центр горкой выкладываем сам салат.

**Шаг 8**

Сверху щедро присыпаем кедровыми орешками или семечками, слегка поджаренными на сухой сковороде.

**Шаг 9**

Салат «Буржуйский» с ананасами, курицей и кукурузой приготовлен! Дегустируем.

**Шаг 10**

Он получился очень вкусным, сочным, нежным, а готовился быстро, из минимального количества продуктов.

Приятного аппетита!