

Салат с коралловыми грибами и копчёной курицей

Новый для меня салат с очень необычным приятным вкусом. Коралловые грибы слегка похрустывают, болгарский перец дает немного сладости, а копчёная курица нотку пикантности. А если заправить этот салат домашним майонезом - получается еще вкуснее! Рекомендую приготовить такой салат и удивить своих гостей.



Ингредиенты

Куриные окорочка копчёные	3 шт.
Коралловые грибы маринованные	300 г
Болгарский перец	1 шт.
Чеснок	1 шт.
Укроп	1 шт.
Майонез	4 ст.л
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

Таблица мер и весов

1 Шаг 1



Для приготовления салата нам потребуется: 3 копчёных куриных окорочка, 1 средний сладкий болгарский перец, 300 грамм маринованных коралловых грибов, 1 зубчик чеснока, небольшой пучок укропа, соль и перец по вкусу.

2 Шаг 2



Куриное мясо отделить от костей, нарезать мелкими кубиками.

3 Шаг 3



Маринованные коралловые грибы слегка отжать, чтобы избавиться от лишней жидкости, мелко нарезать, добавить к курице.

4 Шаг 4



Перец очистить от семян, нарезать мелкими кубиками и добавить в салатницу.

5 Шаг 5



Чеснок и укроп мелко нарезать, добавить в салат. По вкусу поперчить и посолить. Я не стала солить, так как курица и грибы уже достаточно соленые.

6 Шаг 6



Все перемешать и заправить майонезом. Рекомендую приготовить майонез самостоятельно. Процесс занимает всего минут 10, а вкус намного нежнее и приятнее.

7 Шаг 7



Приятного аппетита!