

Салат "Красная шапочка"

Попробуйте приготовить этот салат, мне он очень понравился, только клюкву, мне кажется, надо в одинаковых порциях смешать с зернами граната. По рецепту, который я нашла на просторах интернета, первым слоем идет картофель, я же его заменила на авокадо. Вареную морковь я также сделала на свой лад. Салат получился вкусным и красивым.



Ингредиенты

авокадо	1 шт.
копченое куриное филе	250 - 300 г
грецкий орех	50 г
сыр сметанный	150 г
морковь	250 г
масло растительное для обжарки	1 ст.л
яйца вареные	3 шт.
клюква	4 с горкой ст.л
майонез домашний	3 - 4 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Авокадо очистить, вынуть косточку и порезать на мелкие кусочки. Выложить в кольцо придавить и смазать майонезом.

2 Шаг 2



Куриное филе нарезать на кусочки в один укус. Добавить майонез и перемешать, выложить на авокадо вторым слоем.

3 Шаг 3



Орехи порубить выложить слоем на филе куриное.

4 Шаг 4



Сыр натереть на мелкой терке.

5 Шаг 5



Морковь немного потушила на растительном масле.

6 Шаг 6



Яйца на терке натереть, добавить майонез и перемешать, выложить на морковь .

7 Шаг 7



В качестве верхнего слоя выложить клюкву или зерна граната. Салат готов, оставлю его для пропитки часа на 2 в холодильнике, а потом сразу на стол.

8 Шаг 8



Вот так выглядит салат "Красная шапочка" по моему рецепту в разрезе.