

Салат "Леший"

Слоеный салат, который встречается в разных источниках под разными названиями: "Лесной пенек", "Осенний", "Дубок", а мне нравится это название. Салат очень гармоничный и сбалансированный по сочетанию вкусов.



Ингредиенты

Картофель средний	2 шт.
Куриная грудка (филе)	1/2 шт.
Маринованные огурцы (6-8 см)	3 шт.
Маринованные шампиньоны	100 г
Яйцо	1 шт.
Майонез	
Зелень укропа для украшения	
Горчица	1/2 ч.л.
Черный перец	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Отвариваем куриное филе.
Также отвариваем картофель в мундире и яйцо вкрутую.

2 Шаг 2



Остужаем мясо

3 Шаг 3



Режем мелкими кубиками, добавляем черный перец, соль (если при варке не солили) и горчицу. Перемешиваем и оставляем.

4 Шаг 4



Картофель тоже остужаем, чистим

5 Шаг 5



Я салат буду собирать на тарелке, поэтому ставлю бортики. Вы можете собирать его просто в салатнице. Натраем 1 картофелину (по крупнее из 2х) на крупной терке и выкладываем 1ым слоем салата. Смазываем майонезом

6 Шаг 6



Сверху выкладываем порезанную куриную грудку и тоже смазываем майонезом

7 Шаг 7



Огурцы натираем на терке, отжимаем жидкость. Выкладываем 3им слоем на салат, смазываем майонезом

8 Шаг 8



Маринованные шампиньоны откидываем, чтобы стек маринад. Затем мелко нарезаем.

9 Шаг 9



Выкладываем грибы 4ым слоем, смазываем майонезом.

10 Шаг 10



Я для фото сняла бортики, чтобы было лучше видно.
Смазываем слой майонезом

11 Шаг 11



Отварное яйцо трем на терке, выкладываем на слой грибов (это будет 5ый слой) и слегка смазываем майонезом (я не смазывала этот слой)

12 Шаг 12



Последний, завершающий слой - это 2ая картофелина, натертая на терке.

13 Шаг 13



Верх салата хорошо смазываем майонезом, украшаем зеленью укропа, которая напоминает хвойные иголки.

14 Шаг 14



А это вариант порционного салата Леший в бокале. Слои выкладываются также и также слегка смазываются майонезом.