**Рецепт салата «Грибная поляна» с шампиньонами и курицей**

**Ингредиенты для салата**

Консервированные шампиньоны или опята – 300 г

Куриное филе – 200 г

Твёрдый сыр – 100 г

Яйца – 4 шт.

Картошка – 2-3 шт.

Морковь – 2 шт.

Зелень – 30 г

Майонез – 180 г

Соль – по вкусу.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для салата «Грибная поляна». Желательно взять небольшие шампиньоны (опята). Важно, чтобы грибы в салате были примерно одинакового размера, диаметром около 1 см.

**Шаг 2**

Куриное мясо отвариваем в подсоленной воде 20 минут до мягкости.

**Шаг 3**

Картошку и морковь моем и отвариваем до готовности. Отвариваем яйца. Зелень хорошо промываем, удаляем жёсткие стебли, обсушиваем и измельчаем.

**Шаг 4**

Приступаем к сборке салата. Нужно взять разъемное кулинарное кольцо диаметром около 18 см. Выкладываем на дно формы шампиньоны шапочками вниз плотно. В готовом салате они станут верхом.

**Шаг 5**

Засыпаем грибы измельченной зеленью и выравниваем. На слой зелени наносим сеточку из майонеза.

**Шаг 6**

Вареные яйца нарезаем мелкими кубиками или натираем на тёрке. Выкладываем в форму и выравниваем слой. Можно слегка утрамбовать его вилкой, чтобы салат не развалился, когда мы будем его переворачивать. Немного солим и наносим майонез.

**Шаг 7**

Следующим слоем идет твердый сыр, натертый на крупной терке. Смазываем соусом.

**Шаг 8**

Отваренное охлаждённое куриное филе нарезаем маленькими кусочками. Отправляем в форму и утрамбовываем без сильного нажима.

**Шаг 9**

Завершающими слоями идут овощи. Вареную морковь натираем на крупной терке, как сыр и отправляем в форму. Наносим майонез.

**Шаг 10**

Натираем на крупной терке вареный картофель и выкладываем на морковный. Подсаливаем, слегка утрамбовываем, наносим майонез.

**Шаг 11**

Натягиваем на кулинарное кольцо с салатом пищевую плёнку и отправляем в холодильник минимум на 1 час для пропитки слоёв.

**Шаг 12**

Теперь салат нужно перевернуть, чтобы «грибная поляна» оказалась сверху. Для этого накрываем форму с салатом плоским красивым блюдом, на котором будем подавать, и переворачиваем. Открываем разъемные бортики.

**Шаг 13**

Готовый салат «Грибная поляна» с шампиньонами и курицей нарезаем на порции и раскладываем по тарелкам при помощи лопатки для торта.

Приятного аппетита!