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

**Ингредиенты**

Куриное филе — 150 г

Ананасы консервированные — 100 г

Лук репчатый — 80 г

Яйца — 2 шт.

Твёрдый сыр — 70 г

Майонез — 20 г

Зелень для украшения — 10 г

Растительное масло — 20 мл

Соль — по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат «Буржуйский» с ананасами и курицей? Сначала куриное филе отвариваем в подсоленной воде, даём остыть и нарезаем кубиками как можно мельче.

**Шаг 2**

Яйца отвариваем вкрутую, охлаждаем в холодной воде, очищаем от скорлупы и натираем на крупной тёрке.

**Шаг 3**

Лук очищаем, нарезаем мелкими кубиками и обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.

**Шаг 4**

Кулинарное кольцо размещаем на сервировочном блюде, первым слоем выкладываем курицу, затем обжаренный лук, плотно утрамбовываем.

**Шаг 5**

Кольца ананаса мелко нарезаем, выкладываем на лук, затем - яичный слой.

**Шаг 6**

Смазываем поверхность салата майонезом, после чего посыпаем тёртым сыром.

**Шаг 7**

Аккуратно снимаем кольцо, украшаем салат зеленью и подаём на стол.

Приятного аппетита!