

# Салат "Гнездо глухаря" / Рецепт с фото

## Ингредиенты:

**Картофель** - 400 гр. **Куриное филе** - 300 гр. **Яйца куриные** - 6 штук **Огурец свежий** - 300 гр  
**Лук репчатый** - 1 головка **Майонез** - 150 гр **Масло растительное** - 250 мл **Укроп, петрушка** – пучок **Соль, перец** черный молотый по вкусу

## Как приготовить салат "Гнездо глухаря"

1. Куриное филе отварить в подсоленной воде. Остудить и разобрать на волокна.
2. Свежий огурец вымыть, обсушить, срезать хвостики, нарезать соломкой.
3. Репчатый лук очистить от шелухи, нарезать тонкими полукольцами.
4. Яйца отварить 5 минут в кипящей воде. Слить воду, подержать 5 минут в холодной воде, очистить от скорлупы. Отделить белки от желтков. Желтки сложить в чашку и растолочь вилкой.
5. Добавить к желткам майонез (лучше [домашний](#)), постепенно, небольшими порциями, по 0,5-1 чайной ложечке, перемешивать и смотреть консистенцию. Должна получиться густая податливая для лепки масса, держащая форму.
6. Укроп, 1 веточку мелко искрошить и добавить к яичной массе. Скатать из получившейся смеси "яйца глухаря", предварительно разделите желточную массу на 10-12 равных частей. Мы делали 10 яиц, они получились крупными для такого гнезда, поэтому лучше сделайте 12 штук меньшего размера.
7. Теперь нужно приготовить картофель Пай. Для этого сырой очищенный картофель натираем на терке для корейской моркови. Промыть холодной водой 3-4 раза, вода после промывания картофеля должна оставаться прозрачной, без крахмала.
8. Разложить картофельную соломку на хлопчатобумажном полотенце и просушить. Это нужно сделать обязательно прежде, чем опускать картошку в кипящий фритюр.
9. Масло разогреть в сотейнике, довести почти до кипения, до легкого дымка. Проверить готовность масла можно, бросив в нее одну картофельную соломку, она должна зашипеть. Значит можно закладывать порцию картофеля. Из 400 грамм сырого картофеля получится примерно 5 порций картофеля Пай. Картошка, опущенная в кипящее растительное масло, постепенно начнет приобретать румяный цвет, когда зарумянится, вынуть с помощью шумовки и разложить на бумажную салфетку, чтобы лишнее масло впиталось. Не отходите далеко от сотейника, картофель жаривается быстро.
10. Смешиваем ингредиенты салата: огурец, лук, курица, яичные белки измельченные на крупной терке, 2 горсти картофеля пай.
11. Заправить 2 -3 ст. л майонеза, перемешать. Выложить в неглубокий салатник в форме кучки, с выемкой сверху.
12. Сверху и по бокам обсыпать салат картофельной соломкой, слегка прижимая ее к поверхности.
13. На верх добавить 2-3 веточки зелени (укропа или петрушки). И выложить в центре "яйца глухаря". Украсить зеленью края салата.