

Ингредиенты:

- Грибы маринованные (целые шампиньоны, опята) — 200 грамм
- Куриное филе — 200 грамм
- Огурцы маринованные — 2-3 штуки
- Картофель — 2-3 штуки
- Морковь — 1 штуки
- Сыр твердый — 100 грамм
- Яйца — 3 шт.
- Зелень — небольшой пучок
- Майонез — 200 грамм
- Соль, черный молотый перец — по вкусу

Как приготовить салат Лесная поляна

1. Сначала нужно подготовить емкость для салата. Поскольку собирать мы его будем «верх тормашками», а затем будем переворачивать, нужна тара с ровными боками или расширяющимися кверху. А можно сделать так как мы, просто берем сито и выстилаем дно и края пищевой пленкой. Отварите курицу, морковь, яйца и картофель.
2. На дно, шляпками вниз, выкладываем шампиньоны, можно заменить их маринованными опятами или другими грибочками.
3. Далее выкладываем зелень, чтобы в готовом салате грибы оказались на зеленой лесной полянке.
4. Отварную курицу нашинковать и выложить следующий слой салата. Посолить и поперчить (по щепотке).
5. Следом нужно обильно выложить слой майонеза. Вкусно и полезно будет **приготовить домашний майонез**, на самом деле это очень просто и быстро, обязательно попробуйте.
6. Отварную морковь измельчить на крупной терке и выложить яркий слой салата «Лесная поляна».
7. Сдобрить майонезом.
8. Слой сыра измельченного на крупной терке. Поскольку майонез и сыр достаточно соленые, добавлять соль на этих слоях не нужно.
9. Смазать майонезом.
10. Вареные яйца натереть на крупной терке и выложить следующим слоем Лесной поляны.
11. Маринованные огурчики нашинковать, выложить поверх яиц.
12. Отварной картофель натереть на крупной терке, смешать с майонезом, чтобы получилась густая каша.
13. Выложить верхним слоем. Отправляем салат в холодильник на 2-3 часа.
14. Сверху накрываем блюдо плоской тарелкой. Переворачиваем. Снимаем тару, убираем пищевую пленку.