Салат оливье с курицей

OsThemes · 09.08.2023

Время готовки

40 минут

Сложность

Легко

Серверовка

8

Описание

Рецепт приготовления вкусного салата оливье с курицей. Салат изначально был придуман Люсьеном Оливье в 1860-х годах для ресторана французской кухни "Эрмитаж" в Москве. Сегодня во многих зарубежных странах этот салат называют "Русским" из-за его высокой популярности в России. Для приготовления салата помимо курицы используются: вареный картофель, яйца, соленые огурцы, яблоко и зелень. Для заправки вам понадобится майонез, винный уксус, немного дижонской горчицы, соль и перец. В этом рецепте мы не будем использовать зеленый горошек и морковь, но вы можете добавить их при желании.

Ингредиенты

— Майонез — 120 г.
— Белый винный уксус — 1 ст. л.
— Дижонская горчица — 1
— 5 ч. л.
— Вода — 1 ст. л.
— Молотый чёрный перец — 1 щепотка
— Картофель — 4 шт.
— Куриное яйцо — 6 шт.
— Куриное филе — 500 г.
— Солёный огурец — 4 шт.
— Зелёный лук — 3 шт.
— Хрустящее яблоко — 1 шт.
— Укроп — ½ пучок
— Петрушка — ½ пучок
— Соль (по вкусу)

Способ приготовления

1. В небольшой миске смешайте майонез дижонскую горчицу винный уксус и молотый перец. С помощью венчика доведите до однородной массы. Добавьте немного воды чтобы получить подходящую вам консистенцию.
2. Приготовление основных ингредиентов салата: Сварите картофель (не очищая от кожуры) и яйца (вкрутую). Почистите их и отложите в сторону. Также сварите или пожарьте куриную грудку до готовности и остудите её. Затем нарежьте все ингредиенты кубиками и измельчите зелень.
3. Аккуратно перемешайте все в большой миске добавьте зелень и заправку затем приправьте солью по вкусу. Поставьте в холодильник минимум на 30 минут чтобы салат пропитался.
4. Перед подачей дайте салату отдохнуть при комнатной температуре 10-15 минут. Сервируйте оливье в небольшие тарелки украсив долькой лимона и мелко порубленной зеленью. Приятного аппетита!