

Салат Коралл

Чаще всего эти грибы называют коралловыми. Но у них есть еще масса альтернативных названий: ледяной гриб, снежный гриб, королевский гриб, студенистый гриб. Научное название – тремелла фукусовидная. А мы из этой тремеллы сделали салат Коралл.



К слову продаётся это чудо в разделе корейских салатов на крытом рынке. Больше нигде не видел. Или плохо смотрел?

#пища #салат #курица #коралл

Салат Коралл. Ингредиенты:

Грудка куриная вареная или запечёная – 1 штука

Огурец – 3 штуки

Чеснок – 3 зубчика

Майонез – 1 столовая ложка

Ледяной гриб – 200 граммов

Соль – по вкусу



Салат Коралл. Приготовление:

Куриную грудку порезать на небольшие кусочки.

Огурцы порезать кубиками.

Ледяной гриб измельчить произвольно.

Смешать в салатнике курицу, огурцы и ледяной гриб. Выдавить чеснок и заправить солью и майонезом.

Рецепт найден [здесь](#).



[Салат из фасоли с творожным сыром](#). Сытный, освежающий, даже немного острый. Салат из фасоли с творожным сыром очень удачное начало для плодотворного застолья с крепкими напитками. Как говорится и покушать и закусить уж заодно, чем господь послал.

[Салат в тарталетках с оливками и ананасом](#). Пусть магазинные, но тарталетки всегда нужно держать «на всякий случай». С ними легко и просто приготовить салат в тарталетках с оливками и ананасом. Красиво, быстро и помогает занять нежданный приятных гостей до момента пока судорожно не приготовите что-нибудь «посерьёзнее». Приятные гости, пусть и нежданные, лично для меня всегда в радость. Пусть и в ваших домах будет больше радости, друзья.

[Картофельный салат с вялеными томатами](#). Сытный, постный, вегетарианский – картофельный салат с вялеными томатами, кроме того хорошо переносит транспортировку и на пару дней стал вполне достойным офисным обедом. И несомненный плюс – простота в плане приготовления.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#),

[Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).