

Тёплый салат из дайкона с курицей



По сути представляю вашему вниманию полноценное второе блюдо, которое по недоразумению называется “теплым салатом”. Тёплый салат из дайкона с курицей это как с крутонами, в просторечии именуемыми гренками. Впрочем, салат вкусный. Рекомендую.

#пицца #салат #дайкон #курица #food #salad #radish #chicken

Тёплый салат из дайкона с курицей.

Ингредиенты:

Дайкон (можно заменить любой редькой) – 1 шт.

Филе курицы – 400 г

Уксус винный или бальзамический – 1 ст. л.

Масло растительное – 1 ст. л.

Соль, петрушка – по вкусу



Тёплый салат из дайкона с курицей.

Приготовление:

Дайкон натереть на терке для корейской моркови, добавить уксус и помять руками.

Филе нарезать на узкие полоски, обжарить на растительном масле 10 минут. Добавить к курице дайкон, отжав руками от лишнего сока. Обжаривать еще 2-3 минуты, посолить, добавить петрушку. Накрыть сковороду крышкой и дать настояться в течение 5-10 минут.

Из интересных салатов я бы посоветовал посмотреть рецепт свекольного салата с нутом и сельдью или салат из фасоли с яблочным майонезом. Впрочем, картофельный салат с маслинами тоже весьма не плох, хоть и прост в приготовлении.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.