Блюда из мяса

Салат с курицей в апельсине

- Презентация
- ученицы 6а класса
- Сунгуровой Татьяны
- Руководитель Полищук Наталия Ивановна

Ингредиенты

- Куриное филе – 300 г
- Огурцы – 200 г
- Апельсины – 3 шт
- Майонез
- соль

1 этап

- Куриное филе моем, кладем в кипящую подсоленную воду. Варим 15-20 минут
- Готовую курицу вынимаем из кастрюли, оставляем остывать

2 этап

- Огурцы моем, нарезаем кубиками.
- Апельсины моем, разрезаем пополам. С помощью ложки достаем мякоть. Кожуру не выбрасываем.

3 этап

- Апельсиновое филе режем на небольшие кусочки.
- Остывшую курицу нарезаем на такие же кусочки.
- Складываем нарезанные курицу, огурцы и апельсины в миску.
- Солим и заправляем майонезом.

4 этап

- Раскладываем салат в апельсиновые корочки и подаем к столу.

Приятного аппетита