# Салат «Ежик» с курицей

*22 апреля 2016 | [Распечатать рецепт](http://kulinarnia.ru/salaty/salaty-s-kuritcei/salat-ezhik-s-kuricej.html/print/)*[*Распечатать рецепт*](http://kulinarnia.ru/salaty/salaty-s-kuritcei/salat-ezhik-s-kuricej.html/print/)

Салат «Ежик» с курицей имеет не только оригинальное оформление, но и очень приятный вкус! Все продукты, входящие в состав, отлично дополняют друг друга, делая блюдо нежным и гармоничным.

Собирается салат поочередными слоями, а верх оформляется обильным слоем корейской моркови, которую мы рекомендуем вам сделать самостоятельно по рецепту, описанному [здесь](http://kulinarnia.ru/zakuski/xolodnye-zakuski/morkov-po-korejski-v-domashnix-usloviyax.html). Готовится такая морковка очень просто, а получается не хуже (а может быть даже и лучше) магазинной!



[Таблица мер и весов](http://kulinarnia.ru/tablica-mer-i-vesov)

* курица (филе) — 300 г;
* луковица — 1 шт.;
* растительное масло (для обжарки лука) — 2-3 ст. ложки;
* маринованные опята — около 200 г;
* яйца — 3-4 шт.;
* сыр — 200 г;
* корейская морковь — около 300 г;
* майонез — по вкусу;
* соль, перец — по вкусу.

Для оформления:

* маслины — 2-3 шт.;
* свежая петрушка — 4-5 веточек.

## Салат «Ежик» рецепт с фото с курицей и морковью

### Как приготовить салат «Ежик» с курицей

1. Филе отвариваем до готовности, не забывая посолить воду.  Позволяем куриному мясу остыть, после чего разделяем на тонкие волокна или мелко шинкуем.
2. Яйца варим, очищаем и натираем, используя крупную терку.
3. Сыр тоже натираем крупной стружкой.
4. Сняв шелуху, шинкуем луковицу полукольцами. Обжариваем на рафинированном масле до мягкости и получения золотистого оттенка.
5. Слив лишнее масло, добавляем подостывший лук к куриному мясу. В отдельной посуде смешиваем с майонезом, а затем на крупную тарелку выкладываем полученную массу в виде капли (основания будущего «ежика»). Порцию майонеза вы можете регулировать самостоятельно, с учетом личных предпочтений, но желательно сильно не экономить соус, чтобы салат не получился сухим.
6. Слив маринад, укладываем опята поверх куриного слоя (несколько грибочков откладываем для оформления салата). Этот слой оставляем без майонеза.
7. Следующими распределяем яйца, по желанию слегка присыпаем солью/перцем, а затем наносим тонкую майонезную прослойку.
8. Яичный слой покрываем сыром, не забывая сохранять форму салата. Смазываем майонезом всю сырную стружку, за исключением передней части, которая послужит «мордочкой ежика».
9. Выкладываем на поверхность салата корейскую морковку, пряча под ней все предшествующие слои. Открытой оставляем только «мордочку ежика».  Для полной пропитки салату потребуется пара часов, поэтому после приготовления отправляем его на полку холодильника.
10. Перед подачей оформляем салат, чтобы он стал больше похож на «ежика». Из маслин формируем «глаза» и «нос», на «иголки» помещаем несколько маринованных опят, а по краям тарелки выкладываем листочки петрушки для имитации травы. Теперь салат «Ежик» с курицей полностью  готов!