# Салат «Арбузная долька»

Салат «Арбузная долька» с курицей, сыром и свежими овощами — красочное, сочное и очень аппетитное блюдо, вызывающее приятные ассоциации с сезоном отпусков, моря и самых спелых арбузов! Соскучились по солнечным денькам? Тогда попробуйте приготовить этот симпатичный летний салатик, который обязательно поднимет настроение и взбудоражит аппетит!

Состоит блюдо из простых, вполне доступных продуктов, да и готовится очень просто. Для удобства предлагаем пошаговый рецепт с фото салата «Арбузная долька». Готовьте с удовольствием и наслаждайтесь результатом! А в дополнение к этому блюду рекомендуем приготовить [салат «Подсолнух»](http://kulinarnia.ru/salaty/salaty-s-kuritcei/salat-podsolnux-s-chipsami.html), чтобы ваш праздничный стол получился по-летнему насыщенным и красивым.

Ингредиенты:

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

* курица (филе) — 400 г;
* сыр — 150 г;
* свежий огурец — 1 крупный;
* помидоры свежие — 2-3 шт.;
* яйца — 2-3 шт.;
* маслины (для оформления) — несколько штук;
* майонез — по вкусу;
* соль, перец — по вкусу.

## Салат «Арбузная долька» с курицей пошаговый рецепт с фото

### Как сделать салат «Арбузная долька» с курицей

1. Филе птицы варим в подсоленной воде. Остудив куриное мясо, разделяем на тонкие волокна или нарезаем небольшими кусочками.
2. Вареные яйца трем на крупной терке.
3. Помидоры нарезаем дольками. Удаляем жидкую серединку с семенами, чтобы в готовом салате не было лишней влаги.
4. Оставшуюся овощную часть нарезаем небольшой соломкой.
5. Сыр натираем крупной стружкой.
6. Огурец натираем, используя крупную терку, или шинкуем очень тонкими полосками. Посыпаем огуречную массу солью по вкусу, перемешиваем и убираем в сторону. Пока занимаемся сборкой салата, огурцы пустят сок, который нужно будет слить.
7. Чтобы оправдать название блюда, компоненты салата будем собирать в виде арбузной дольки. Первым делом на большую тарелку выкладываем подготовленное филе в форме полумесяца.
8. Промазываем куриный слой майонезом, а сверху размещаем натертые яйца, немного отступая от правого края салата. По желанию слегка посыпаем яичный слой солью/перцем.
9. Наносим майонезную прослойку, а затем распределяем по всему периметру салата сырную стружку.  По левому краю нашего полумесяца формируем небольшое возвышение из сыра, которое в дальнейшем послужит имитацией светлой части арбузной корки. Смазываем майонезом весь сырный слой, за исключением сформированного «ободка».
10. На слой сыра выкладываем помидоры, пряча под ними все предшествующие слои без просветов. Открытой оставляем только сырную «каемку» с левой стороны. По желанию помидоры можно слегка присыпать солью.
11. Огурцы тщательно отжимаем, чтобы избавиться от жидкости. Затем рассортировываем огуречную массу по левому краю салата для имитации зеленой корки. Теперь наш салат стал очень похож на дольку арбуза, но для полноты картины нужно дополнить «арбузную мякоть» темными вкраплениями, напоминающими семечки.
12. Маслины нарезаем тонкими кусочками и в произвольном порядке выкладываем на помидоры. Теперь салат «Арбузная долька» с курицей полностью готов!

**Салат «Петух»**

Традиция готовить на Новый год блюдо в виде определенного животного по восточному календарю сформировалась давно. Кто-то это делает просто в целях украшения праздничного стола, а кто-то искренне верит, что символ наступающего года поможет поймать удачу. Независимо от того, являетесь вы суеверным человеком или нет, предлагаем приготовить симпатичный и вкусный салат «Петух».

Яркое и интересное блюдо. Неизвестно принесет ли оно вам удачу, но вот праздничную атмосферу поможет создать однозначно!

Ингредиенты:

* курица (филе) — 300 г;
* свежие шампиньоны — 200 г;
* лук — небольшая головка;
* растительное масло (для жарки грибов) — 3-4 ст. ложки;
* маринованные огурцы — 100-150 г;
* яйца — 3 шт.;
* сыр — 100-150 г;
* соль, специи — по вкусу;
* майонез — по вкусу.

Для декора:

* болгарские перцы разных цветов — 2-3 шт.;
* зелень — 2-3 веточки.
* Филе натираем солью и обильно сдабриваем специями (подойдет паприка, куркума, орегано и т.д.). Оборачиваем куриное мясо фольгой  и запекаем при 180 градусах около 30-40 минут (до готовности).  По желанию вместо запеченного филе для приготовления салата можно использовать отварное или жареное — в любом случае будет вкусно!
* Пока готовится птица, займемся остальными ингредиентами.  На прогретой с маслом сковороде обжариваем до мягкости нарубленный мелко лук. Далее загружаем нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны. Жарим грибы с луком до готовности, солим.
* Огурцы режем некрупными кубиками.  Сыр и вареные яйца натираем мелко, складываем в разные емкости.
* Приступим к формированию салата. Остудив, нарезаем филе небольшими кусочками, выкладываем на большую тарелку в виде «туловища» петуха.
* Основу салата густо покрываем майонезом, а затем формируем следующий слой — жареные с луком шампиньоны. Распределяем грибы равномерно, сохраняя форму салата. Сверху поливаем майонезом.
* На шампиньоны выкладываем огуречную нарезку. Наносим немного майонеза.
* Сырной стружкой покрываем салат «Петух» со всех сторон.
* Поливаем сыр майонезом, а затем наносим последний слой — тертые яйца. Слегка придавливаем ладонью пушистые крупинки желтков и белков, чтобы они лучше зафиксировались на поверхности и боковых сторонах салата. Оставшиеся на тарелке крошки стряхиваем салфеткой.

Как украсить салат «Петух»

* Теперь осталось оформить наше блюдо. Из красного перца вырезаем «гребешок», небольшую «бородку» и «клюв». В качестве «глаза» вполне подойдет изюм, кусочек маслины или чернослива. Для «хвоста» и «крыльев» применяем перцы разных оттенков. Низ салата для контраста выстилаем зеленью.