Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Салат "Гранатовый браслет"

30 октября 2014 14:21 · https://open-cook.ru/recipes/salat-granatovyj-braslet



Салат "Гранатовый браслет" я готовлю уже много лет на большие семейные праздники. Но этот рецепт несколько отличается от того, что распространен в нашей стране. Жареные лук и куриное филе (которое предварительно отваривают) я заменила на свежий лук и просто отварное куриное филе. Во-первых, я не люблю жареный лук в салатах, а во-вторых не понимаю, зачем мучить нежное куриное филе сначала в кастрюле, а потом на сковороде. Вкус **салата** с моими изменениями нравится и мне, и моей семье, надеюсь, что и вам он придется по душе.

Этот вкусный, яркий и нарядный салат украсит любой праздничный стол, при этом он не требует каких-то значительных затрат времени и сил.

Примерно на 6 порций:

- 300 гр картофеля
- 300 гр куриного филе
- 300 гр свеклы
- 100 гр лука
- 1 большой гранат
- соль
- майонез (любимый майонез вы можете купить в магазине или приготовить сами по нашему простому рецепту)

Этот **салат** состоит из слоев, выкладывать которые удобнее всего ручками и тут уж все на вашей совести, либо тщательно моете руки и не хватаетесь за что попало в процессе, либо надеваете одноразовые перчатки (они в аптеке копейки стоят), они уберегут вас и ваших гостей от неприятностей, так как обычно подобные салаты готовят накануне праздничного застолья.

Картофель, свеклу и куриное филе нужно отварить. Гранат почистить, зерна сложить в миску. Картофель и свеклу натереть на мелкой терке, куриное филе и лук нарезать мелким кубиком.



Взять плоскую тарелку или блюдо, в середину поставить стакан (лучше взять прямой стакан, в крайнем случае граненый и перевернуть его на блюдо). Вокруг стакана кольцом выложить картошку, посыпать солью и смазать майонезом.



Вторым слоем на картошку выложить измельченный лук, снова чуть-чуть присолить.



На все это луковое великолепие выложить измельченное куриное филе, утрамбовать его немножко, придавая салату форму кольца. Чуть посолить и смазать майонезом.



Этот этап у всех проходит по-разному. Некоторые хозяйки выкладывают тертую свеклу, покрывая ею всю поверхность салата и смазывают все майонезом.

Я делаю иначе: в миске смешиваю тертую свеклу с солью (совсем чуть-чуть) и майонезом (не переусердствуйте, майонез здесь в роли соуса, а не основного ингредиента) и уже эту свекольно-майонезную массу укладываю на мясо. Свеклой нужно покрыть весь салат.



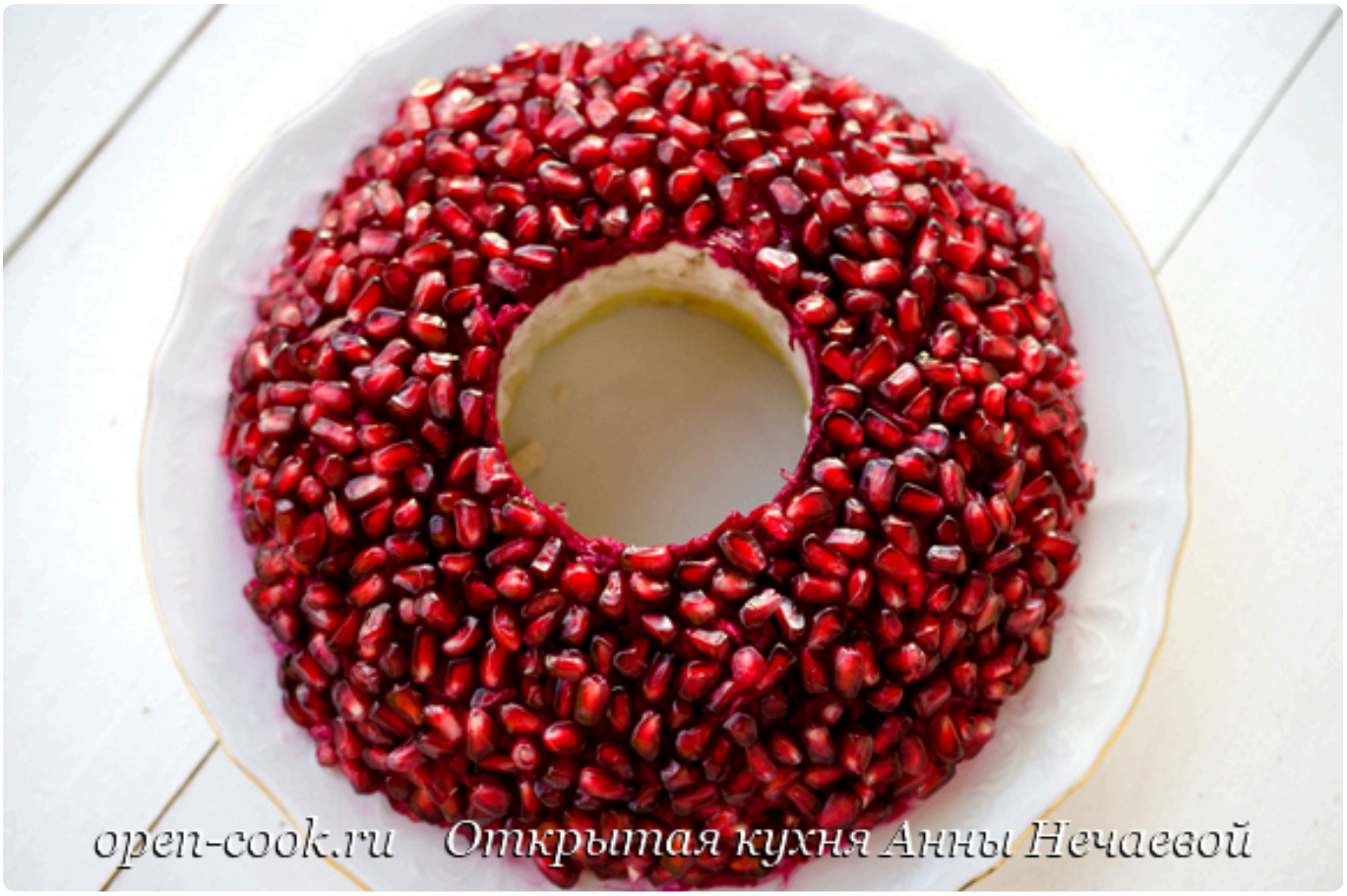
Ну а теперь берем в руки зерна граната и размещаем их на салате, плотненько так, не жалея. Гранат здесь не только для декора, но и для вкуса.



Та-дам! Ответственный момент: аккуратно и медленно вытаскиваем стакан из салата. Вуаля и все готово!



Ну красавец же!



Салат "Гранатовый браслет" довольно сытный, но очень вкусный :)

Мы с Ильей Николаевичем его очень любим.



Приятного аппетита!

Комментарии: 8

наталья # 02:55 24.11.2014

еще я добавляю немного зерен гранат на мясо

малика # 13:24 12.12.2014

спасибо очень вкусно и легко

Галина # 02:09 9.11.2015

Салат красивый и вкусный!Нет сомнения!Но косточки граната наверно хрустят и ломают зубы? Или их надо выплюнуть ?Или проглотить не жуя?



Анна Нечаева # 07:51 9.11.2015

Шутите? Простите.
Вы когда-нибудь кушали гранат? Никто не обсасывает каждое зернышко, выкидывая косточку. Косточки эти зубы не ломают, если, конечно, у вас с ними нет проблем. Они мягче орехов. Поэтому кушают салат вместе с косточками и наслаждаются :))

К тому же салат уже практически национальный, так много и часто его готовят, на косточки никто не жалуются. Просто возьмите гранат и попробуйте скушать зернышки вместе с косточками)))



Елена # 07:22 18.12.2015

Есть сорт гранатов без косточек, но они дороже стоят,)))



Марина # 08:56 26.12.2015

Косточки из граната НИКОГДА не выплёвываются



Ирина # 09:39 11.12.2015

Никогда не готовила,даже ни у кого не видела.Хочу удивить своих близких.после праздника отпишусь.



анастасия # 10:38 11.12.2015

Еще сверху украшают зеленью, виноградом вроде,еще чем захотите чтоб получился новогодний венок! Посмотрите фотки с этим салатом, очень нарядный и вкусный.