**Новогодний салат "Елочка"**

**Ингредиенты:**

Филе куриное – 200 г;

Морковь по-корейски – 150 г;

Яйца – 3-4 шт.;

Яблоко кисло – сладкое – 2 шт.;

Сыр твердый – 100 г;

Майонез - по вкусу;

Киви - 2-3 шт.;

Петрушка – для основы салата;

Ягоды клюквы (граната, красной смородины) - для украшения.

**Приготовление:**

Подготовьте все необходимые продукты для приготовления салата.

Куриное филе варите до готовности 20 минут в подсоленной воде. Время варки – 20 минут с момента кипения воды. Мясо остудите, нарежьте небольшими кубиками.

Подготовьте плоскую тарелку овальной формы для формирования салата. Нижним слоем выложите нарезанное куриное мясо в виде треугольника.

В процессе раскладки всех компонентов вы сможете скорректировать необходимую вам форму. Смажьте слой майонезом.

Морковь по-корейски отожмите от маринада, длинные полоски морковки разрежьте на несколько частей. Выложите сверху на куриное мясо, сделайте сетку из майонеза.

Яйца заранее отварите «вкрутую», очистите, натрите на крупной терке, уложите сверху на морковь, также смажьте майонезом.

С яблока счистите кожицу, удалите семена и натрите на крупной терке, выложите следующим слоем, смажьте майонезом.

Сыр натрите на мелкую и среднюю терку, стружкой присыпьте яблоки. Этот слой майонезом можно не смазывать.

Киви очистите, мякоть нарежьте тонкими слайсами, выложите сверху на сыр внахлест друг на друга. Боковые части салата также покройте дольками киви. Придайте салату ровную форму треугольника, чтоб он напоминал елочку.

Салат отправьте в холодильник на 1 час для пропитки слоев.

Перед подачей выложите свежею петрушку у подножья салата, сверху украсьте клюквой, гранатом, или красной смородиной.

Приятного аппетита!