



Очень вкусный, острый салат из куриного филе и винограда, с орехами. Отлично подойдет для праздничного стола, например, на Новый год.

### **Ингредиенты:**

- куриное филе - 500 г
- сельдерей - 1 шт. (небольшой)
- красный виноград (желательно без косточек)
- миндаль или кешью - 0,5 ст.
- красный лук - 0,5 шт.

### *Для заправки:*

- горчица - 1 ст.л.
- карри - 2 ст.л.
- оливковое масло - 1-2 ст.л.
- майонез - 0,5 ст.
- паприка - 1 ч.л.
- кайенский перец (по вкусу)
- соль, перец черный

### **Приготовление:**

Куриное филе отварить до готовности и нарезать на кусочки (или разобрать на волокна). Сельдерей натереть на терке.



(Мясо курицы в этом салате может быть любое - вареное, копченое или обжаренное.)

Красный лук (или любой другой) нарезать полукольцами.



Миндаль или кешью слегка обжарить на сухой сковороде, виноград помыть и нарезать при необходимости на половинки

Приготовить заправку: соединить вместе соль, перец, паприку, карри, кайенский перец (по желанию).



Добавить горчицу, майонез и оливковое масло.

Полученную смесь тщательно перемешать. Если соус получился слишком густой - добавить немного воды.



Курицу соединить с сельдереем и луком, добавить орехи и виноград. Заправить салат полученным соусом.



Вкусный куриный салат с карри и виноградом готов!

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}

{loadposition pohogie}

{loadposition new}