Состав:

450 г куриного филе

60-70 г крабового мяса*

3 яйца

3 картофелины среднего размера

100-120 г консервированного зеленого горошка

2 маринованных огурца среднего размера

1 веточка петрушки (для украшения)

черный молотый перец

соль

Для заправки:

майонез

Рецепт салата "Столичный" (классический):

Куриное филе промыть и отварить в подсоленной воде до готовности, затем немного остудить и нарезать кубиками (размер каждой стороны примерно 0,8 -1 см).

Яйца сварить вкрутую (варить примерно 12-14 минут), остудить в холодной воде, очистить от скорлупы, два яйца нарезать кубиками, одно – натереть на мелкой терке.

Картофель промыть и отварить в подсоленной воде «в мундире» - срок варки составляет приблизительно 18-20 минут (зависит от сорта картофеля). Затем воду слить, картофель немного остудить, очистить и нарезать некрупными кубиками.

Крабовое мясо, как правило, оно продается уже готовое, порезать некрупными кусочками. Маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками.

В салатнике смешать все ингредиенты (кроме тертого яйца и примерно половины крабового мяса – они будут использоваться для украшения), добавить зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить салат майонезом. Сверху салат посыпать тертым яйцом.

Салат украсить петрушкой.

_____

*Крабовое мясо часто заменяют крабовыми палочками

Приятного аппетита!