

Слоеный салатик с грибами



На 100 грамм:
Калорийность: **100.18 ккал.**
Белки: **12.34 г.**
Жиры: **3.03 г.**
Углеводы: **5.14 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/sloenyj-salatik-s-gribami/>

Ингредиенты:

- грибы маринованные 200 гр
- луковица 1-2 шт
- картофель 2 шт
- морковь 1 шт
- куриное филе 300 гр
- сыр 200 гр
- сметана 15% по вкусу

Приготовление:

Подготовим все ингредиенты. Грибы мелко нарежем, лук очистим и мелко нарежем, сырую морковь натереть на крупной терке, картофель отварить и натереть на крупной терке, отварное мясо нарезать мелким кубиком, сыр натереть.

Укладываем в салатницу мелко нарезанные маринованные грибы.

Мелко нарезанный лук слегка поджарить на масле, выложить поверх грибов.

Промазываем сметаной.

Выложить слой тертого отварного картофеля, промазать сметаной.

Далее выкладываем слой тертой сырой моркови, вновь промазываем сметаной.

Затем выкладываем слой мелко нарезанного отварного мяса. Вновь промазываем сметаной.

Сверху посыпаем салат сыром. Отправляем в холодильник на пару часов, после чего подаем к столу.