

Состав:

(на 2 порции)

1 куриная грудка

2 помидора среднего размера
200г стручковой фасоли
1/3 луковицы красного лука репчатого
2 куска свежего белого хлеба
2 веточки свежей петрушки
1 зубчик чеснока
соль, перец черный молотый
Рецепт салата Верона:
Помидоры промыть, обсушить и нарезать некрупными дольками.
Красный репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами или полукольцами.

Куриную грудку промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле до румяной корочки.
Стручковую фасоль промыть, посолить и потушить на сковороде до готовности. Для салата очень хорошо подходит замороженная стручковая фасоль.
Белый хлеб нарезать небольшими (примерно 1,5 х 1,5 см) кусочками, обжарить на сковороде в небольшом количестве оливкового масла.
Чеснок очистить, промыть и выдавить в обжаренный хлеб, немного посолить, перемешать и снять с огня.
Петрушку промыть, обсушить и очень мелко порубить.
Обжаренную курицу, стручковую фасоль, помидоры и лук выложить на тарелки. Сверху посыпать свежеприготовленными чесночными сухариками и мелко порубленной петрушкой.
Примечание:
Салат подается теплым, хотя он также очень вкусен и в холодном виде. Главное — сухарики надо выкладывать только перед подачей на стол, иначе они могут отсыреть.

Приятного аппетита!