

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!