

## Салат из дайкона и зелени

### Ингредиенты:

- Дайкон – 500 г.
- Огуцы – 150 г.
- Яйцо – 3 шт.
- Зеленый горошек – 1 банка (360 г.)
- Лук репчатый белый – 1 шт.
- Куриная грудка – 300 г.
- Растительное масло – для обжарки
- Сметана – для заправки
- Перец, соль – по вкусу

### Способ приготовления:

1. Отвариваем куриную грудку.
2. Дайкон чистим, натираем на терке для корейской моркови, солим, перемешиваем. Оставляем на 20 минут.
3. Добавляем зеленый горошек.
4. Лук режем полукольцами и обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Лишнее масло в салат не добавляем.
5. Огурец нарезаем тонкой соломкой.
6. Отваренную куриную грудку и яйца нарезаем кубиками.
7. Все подготовленные ингредиенты складываем в салатник, посыпаем перцем и заправляем сметаной.
8. Салат можно заготовить впрок. Он будет более сочным и вкусным. В этом случае перец и сметану добавляем перед подачей на стол.