ОЛИВЬЕ?

Перед новым годом, про оливье не пишет и не говорит, разве что ленивый. Кто ругает надоевшее наследие, кто пытается его улучшить. Но, согласитесь, без него Новый Год не наступит. В погоне за его "улучшением" кто-то меняет колбасу на куриную грудку, кто-то запекает овощи, кто-то делает домашний майонез. Я ведь тоже баловалась со всем этим много лет подряд... Но в этом году придала ему особенную форму. Ведь нет ничего плохого во всех его ингредиентах! Сочетание вполне приемлемое по всем критериям...
И если в знаменитом мультфильме "Рататуй" - благодаря изменению формы подачи, из деревенской еды получилось блюдо достойное похвалы строгих критиков. Почему бы не дать шанс нашему "Оливье"? Как вам такой вариант подачи?

Понадобится:

куриная грудка - 1 штука
картофель - 2 маленькие
бэби-морковь - 4-5 штучек
замороженный горошек - 200 граммов
лук синий - 1/2
огурец соленый - 1 штука
яйцо - 1 штук

для соуса:
желток - 2 штуки
горчица - 1 чайная ложка
сок лимона - 1 столовая ложка
масло растительное - 100 миллилитров

Приготовление:

Грудинку помой, обсуши, разрежь поперек и положи в холодную сковороду под крышку и включи плиту на максимум.
Как только в сковороде начнет все шипеть и грудинка пустить сок, сними крышку.
Обжаривай до золотистого цвета, не накрывая крышкой.
Готовую грудку посоли.
Картофель очисти и нарежь кружочками.
Морковь нарежь кружочками.
Выложи в форму для запекания, смажь растительным маслом, посоли и запекай в духовке при 180 градусах, пока овощи не станут мягкими.

Яйца положи в холодную воду, доведи до кипения и вари ровно 7 минут. Затем сразу залей холодной водой.

Горошек отвари несколько минут в кипящей воде, посоли и сделай из него пюре.

Сделай майонез - смешай желтки, горчицу и лимонный сок.

Взбивай блендером или венчиком, постепенно добавляя растительное масло.

Взбивай до консистенции майонеза.

На тарелку выложи пюре из горошка, печеный картофель и морковь, нарезанные кружочками соленые огурчики и тонкими полукольцами лук.
Сверху выложи жареную грудку и разломанное пополам очищенное яйцо.
Полей соусом.

www.sifood.com.ua - Оливье?