

Белый Марк и бабушка Ольга Алексеевна Любимый бабушкин салат «Сельд под шубой»

ИНГРЕДИЕНТЫ:
морковь – 500 г
свекла – 500 г
картофель – 500 г
майонез – 200 г
репчатый лук – 200 г
филе соленой сельди – 500 г
яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
зеленый лук, зелень для украшения
соль – по вкусу
молотый черный перец – по вкусу

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Подготовьте овощи для классической селедки под шубой. Морковь, свеклу и картофель тщательно вымойте щеткой.

Шаг 2

Неочищенные овощи отварить до готовности.

Шаг 3

Овощи очистите и нарежьте кубиками. Можно также натереть на крупной терке. Распределите по отдельным емкостям. Заправьте майонезом, посолите и поперчите по вкусу.

Шаг 4

Лук очистите и очень мелко нарежьте. Поместите его в дуршлаг и обдайте кипящей водой, чтобы избавиться от горечи. По желанию, вместо этого нарезанный лук можно залить лимонным соком, оставить на 5 минут, затем выложить на бумажное полотенце и обсушить.

Шаг 5

Филе сельди нарежьте сначала длинными полосками, затем — маленькими кубиками, параллельно вынимая возможные мелкие косточки.

Шаг 6

В прозрачный салатник или порционные салатники выложите слоями лук, сельдь, картофель, морковь и свеклу. При необходимости слои можно повторить.

Шаг 7

Держа мелкую терку над верхним слоем свеклы, натрите сваренные вкрутую яйца. Верх салатника (салатников) затяните пищевой пленкой и уберите в холодильник на 2 часа.

Шаг 8

Охлажденную селедку под шубой украсьте нарезанным зеленым луком или рубленой зеленью. Сразу подайте на стол. Помните, что хранить салаты с майонезом, даже в холодильнике можно не более 8 часов.

