

Селедка под шубой

ингредиенты:

сельдь (филе) 300 г
свекла 300 г
картофель 300 г
морковь 300 г
лук репчатый 150 г
майонез около 200 г
соль, перец по вкусу

Картофель, морковь и свеклу отварить до готовности (желательно в разных кастрюлях). Затем овощи остудить и очистить.

Лук очистить и нарезать небольшими кубиками. Селедку нарезать маленькими кусочками. Отварные овощи натереть на терке.

Выложить салат слоями: селедка, лук, картофель, морковь и, наконец, свекла, промазывая каждый слой майонезом. Вы можете сделать как один большой салат, так и порционный вариант. При желании украсить зеленью.

[ИСТОЧНИК](#)

