



САЛАТ «ОСЕЛЕДЕЦЬ ПІД ШУБОЮ» – РОСІЙСЬКА КУХНЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 буряки
- 3 картоплини
- 3 морквини
- 230 г філе оселедця
- 2 кисло-солодких яблука
- 1 дрібно нарізана цибулина
- 2 яйця
- 200 г майонезу
- кілька гілочок петрушки

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Злийте олію з філе оселедця.
2. Буряк покладіть в трилітрову каструлю, а картоплю з морквою – в дволітрову. Буряк вариться 30–40 хвилин, а картопля з морквою – 20–25 хвилин. Остудіть овочі.
3. Відваріть яйця накруто в літровій каструлі. Остудіть яйця.
4. Зніміть шкірку з картоплі, моркви і буряка. Щоб руки не забарвилися, працюйте в рукавичках.
5. За допомогою ножів з набору iCook™ наріжте філе оселедця, картоплю, моркву і яблука на невеликі кубики по 0,5 см.
6. Зніміть шкаралупу з яєць і натріть їх на крупній тертці iCook™. Складіть натерті яйця в емність для змішування з нержавіючої сталі з кришкою і приберіть їх у холодильник.
7. Натріть буряк на тертці.
8. Викладіть на сервірувальне блюдо шар картоплі і змастіть його зверху майонезом. Потім викладіть зверху шар оселедця з цибулею, посоліть і знову змастіть майонезом. Далі викладіть шар із моркви і шар із буряка. Кожен шар посоліть і змастіть майонезом. Останнім шаром викладіть яблука.
9. Вирівняйте краї салату і змастіть його зверху і з боків майонезом. Накрийте салат харчовою плівкою і покладіть його в холодильник на кілька годин (або на ніч).
10. Перед подачею викладіть на салат шар тертих яєць і прикрасьте його гілочками петрушки.