

Закуска из сельди



2 варёные свёклы, 1 филе сельди, 1 маленькая головка репчатого лука, 2 варёных яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, синий лук и укроп – для украшения.

Варёную свёклу очистить, нарезать тонкими кружочками и вырезать формочкой одинаковые кружки (можно замаслить их растительным маслом). Варёные яйца мелко порезать и растереть со сливочным маслом с помощью блендера или обычной вилки.

Филе сельди нарезать на мелкие квадратики и смешать с мелко порезанным репчатым луком. Выложить на свёклу яичное масло, сверху – селёдку с луком. Оформить закуску синим луком и зеленью.

Время приготовления 40 минут