

Праздничная селёдка



Варёный картофель, 1 малосольная жирная сельдь, яйца, сваренные вкрутую, репчатый лук, варёная свекла, морковь, яблоко, майонез, зелень.

Выложить на длинном блюде слоями, сразу же формируя контуры сельди: вареный картофель, натёртый на крупной терке, филе сельди, нарезанное кубиками, репчатый лук, порезанный мелко и замаринованный в уксусе на 30 минут, яйца, натёртые на терке, вареная свекла, натёртая на терке, яблоко зелёное, натёртое на терке. Каждый слой промазать майонезом.

Украсить сельдь, сделать наряд из свеклы, белка яйца, моркови, воткнуть головку от селедки, хвостик.

Время приготовления 55 минут