

Сельдь по-киевски

Один из популярнейших рецептов хлебосольной украинской кухни, прелесть на кончике языка, гармония вкуса и простоты! Украсит собой любой стол и любой пикник!



1 сельдь (около 250 г), 200 г сливочного масла, 150 г тёртого сыра, 150 г черного или белого хлеба, 0,5 стакана молока, черный молотый перец, горчица.

Селёдку среднего полоса очистить от кожи и костей. Если она жесткая или сильно соленая – вымочить её предварительно 10-12 часов в молоке, разведенном пополам с водой.

Нарезать подготовленное филе сельди на мелкие кусочки, порубить или провернуть 2-3 раза через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом. Добавить размягченное сливочное масло, тертый сыр, горчицу и перец по вкусу. Перемешать.

Выложить селёдочную закуску на блюдо, при желании оформить зеленью и сразу же попрощаться, потому что в неё уже воткнулись вилки и ложки ваших друзей.