

# Закуска «Сельдь в лимоне»



**Филе 1 сельди, 2 отваренные в кожуре картофелины, 2 средних помидора, 1 головка репчатого лука.**

**Для соуса-заправки: 0,5 лимона, зелень петрушки, 1 ст. ложка водки, растительное масло, чуть сахара и соли.**

Отварной очищенный картофель и свежие помидоры нарезать кружочками и выложить вперемешку на блюдо. Посыпать их очень мелко нарезанным репчатым луком, выложить селедочное филе, нарезанное мелкими кубиками.

**Приготовление заправки:** лимон нарезать, измельчить в блендере, добавить порезанную зелень петрушки, соль, сахар, растительное масло, водку и взбить.

Залить соусом селедочную закуску, украсить зеленью и ломтиками лимона.

**Время приготовления 30 минут**