

# Картофельные корзиночки с сельдью



**250 г филе слабосоленой сельди, 130 г твёрдого сыра, 30 г твёрдого сыра (в картофельную массу), 6 картофелин, 2 маринованных огурца, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка майонеза, укроп, ягоды клюквы.**

Отварить картофель в «мундире», дать остыть, очистить и натереть на крупной тёрке. Соединить с 30 г тёртого сыра и сырым яйцом, перемешать.

Выложить смесь в смазанные маслом формочки, придав им форму корзиночек, и запекать при 200° 10 минут.

Укроп, лук и огурцы мелко нарезать, добавить тёртый сыр и майонез, перемешать.

На дно корзиночек положить нарезанное мелкими кубиками филе сельди, сверху выложить массу, кусочек сельди, оформить ягодами и зеленью.