

Рулет из картофеля со скумбрией



500 г картофельного пюре, 1 скумбрия холодного копчения (отделить филе и измельчить), 1 большая головка репчатого лука, измельчённая зелень петрушки.

На пищевую плёнку положить измельчённую зелень петрушки. На зелень пластом выложить приготовленное картофельное пюре.

На картофельное пюре положить кубики измельчённого репчатого лука, пожаренного до золотистого цвета, распределить кусочки измельченного филе копченой скумбрии.

При помощи плёнки аккуратно свернуть картофель в рулет и поместить в холодильник на ночь.

Рулет получается очень нежным и мягким. Резать его надо острым ножом, чтобы не помять. Ломтики рулета выложить на тарелочку, оформить зеленью и подать на стол.

Приятного аппетита!

И пара советов по

приготовлению картофеля:

Очищенные клубни картофеля от соприкосновения с воздухом темнеют, поэтому кладите их в холодную воду, но ненадолго. В воде картофель теряет некоторое количество крахмала и витамина С, мякоть грубеет и плохо разваривается. Час-полтора можно держать картофель и без воды, покрыв его чистой влажной тряпочкой.

Не наливайте в кастрюлю, где варится картофель, слишком много воды – она должна покрывать его не больше, чем на 1 см.