



Салата от херинга с цвекло

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете лука и го нарежете на малки кубчета, както и цвеклото, яйцата и киселите краставички.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Филе от херинга (275 g отцедено тегло)
1 бр.	Ябълка
4 бр.	Варени яйца
1 бр.	Кромид лук
3 бр.	Кисели краставички
200 g	Цвекло, сварено
1 ч.л.	Бял винен оцет
4 с.л.	Заквасена сметана
3 с.л.	Кисело мляко
1 с.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
1 с.л.	♦ Магданоз, нарязан
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

СЪВЕТ: Ако не ви допада вкуса на цвекло, можете да го пропуснете и да пригответе класическата бяла салата от херинга – използвайте всички съставки от тази рецепта без цвеклото.

- 2 Отцедете херинговите филета и ги нарежете на парченца. Разбъркайте със съставките от стъпка едно.
- 3 Смесете заквасената сметана с киселото мляко и малко оцет. Добавете при останалите съставки.
- 4 Измийте и обелете ябълката. Нарежете на малки кубчета и бързо добавете към салатата, за да не потъмнеят.
- 5 Добавете връхчетата копър, магданоза и сол и пипер на вкус.
- 6 Сервирайте с багети или препечени филийки.

