



## Ингредиенты

♦ = Kotányi Produkte

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| 4 куса    | Рыбное филе, например, филе севды |
| 1 шт.     | Яблоко                            |
| 200 г     | Вареная свекла                    |
| 1 шт.     | Белый лук                         |
| 3 шт.     | Маринованные огурцы               |
| 1 ч. л.   | Белый винный уксус                |
| 4 ст. л.  | Сметана                           |
| 3 ст. л.  | Натуральный йогурт                |
| 1 щепотка | ♦ 4 перца                         |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская                    |
| 1 ст. л.  | ♦ Укроп измельченный              |
| 1 ст. л.  | ♦ Петрушка измельченная           |

# Салат из сельди и свеклы

🕒 — Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Очистите лук и нарежьте на маленькие кусочки. Нарежьте свеклу, вареные яйца и огурцы кубиками и выложите в миску.
- 2 Слейте жидкость с сельди, нарежьте на небольшие кусочки и добавьте в миску.
- 3 Смешайте сметану с натуральным йогуртом и белым винным уксусом и добавьте в миску.
- 4 Помойте и очистите яблоко и нарежьте на маленькие кусочки. Быстро добавьте яблоки в салат, пока они не потемнели.
- 5 Приправьте готовый салат солью, перцем, петрушкой и укропом.
- 6 Подавайте со свежим багетом или тостами. Приятного аппетита!
- 7 Совет: если вы не любите свеклу, ее можно не класть в салат.

