

Салат из сельди и свеклы

— Мин.

Ингредиенты

= Kotányi Produkte

4 куска	Рыбное филе, например, филе седьди
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

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 уксусов 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.