



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.

Ингредиенты

🔹 = Kotányi Produkte

4 куса	Рыбное филе, например, филе сельди
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

