

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

400 g	Zemiakov (varný typ A)
2 ks	Mrkvy
200 g	Varenej vákuovo balenej cvikly
300 g	Sleďových filiet
4 PL	Majonézy
2 l	Kyslej smotany
2 ks	Vajec uvarených natvrdo
	Citrónovej šťavy
	Morská soľ jedlá jódovaná
	Čierne korenie mleté

Garnish

	Kôpor sušený krájaný
	Čerstvej pažítky

Vrstvený šalát Šuba (Shuba)

170—180 Min

Príprava

1. Zemiaky ošúpte a varte v osolenej vode približne 30 minút, kým nezmäknú. Mrkvu tiež ošúpte a varte spolu so zemiakmi približne 15 minút.
2. Uvarenú zeleninu dôkladne sceďte a nechajte vychladnúť. Potom zemiaky aj mrkvu nastrúhajte na strúhadle. Rovnako nastrúhajte aj cviklu.
3. Sleďové filety a vajcia uvarené natvrdo nakrájajte na malé kocky.
4. Majonézu zmiešajte s kyslou smotanou a podľa chuti dochuťte citrónovou šťavou, morskou soľou Kotányi a mletým čiernym korením Kotányi.
5. Pripravené suroviny postupne ukladajte do vrstiev podľa vlastnej preferencie. Medzi jednotlivé vrstvy rozotrite tenkú vrstvu majonézového dresingu, ktorý všetky ingrediencie pekne spojí.
6. Hotový šalát na záver ozdobte kôprom alebo čerstvými bylinkami.