

Оселедець під шубою

170—180 хв

Приготування

1. Почистити картоплю та варити її в підсоленій воді приблизно 30 хвилин до готовності. Почистити моркву та варити її разом із картоплею приблизно 15 хвилин.
2. Добре злити воду з картоплі та моркви й залишити охолоджуватися. Потім натерти картоплю та моркву на тертці. Також натерти буряк.
3. Нарізати оселедець та яйця дрібними кубиками.
4. Змішати майонез зі сметаною та приправити за смаком лимонним соком, морською сіллю Kotányi й чорним перцем Kotányi.
5. Викласти інгредієнти шарами в бажаній послідовності, змащуючи кожен шар невеликою кількістю майонезної суміші, щоб салат добре тримав форму.
6. На завершення прикрасити кропом або свіжою зеленню.

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

400 г	Картоплі
2	Морквини
200 г	Буряка
300 г	Філе оселедця
4 ст.л.	Майонеза
2 ст.л.	Сметани
2	Варені яйця
	Лимонний сік за смаком
	Сіль морська йодована
	Чорний перець, мелений

Для прикрашання

	Гілочки кропу
	Свіжа шніт-цибуля