



Эффектная и вкусная закуска к праздничному столу.

Ингредиенты:

- свекла - 5 шт. (среднего размера)
- селедка - 1 шт.
- чернослив - 7-10 шт.
- орехи грецкие - горсть (по вкусу)
- чеснок - 3-4 зубчика
- майонез
- соль

Приготовление:

Свеклу отварить и очистить от кожуры. Из каждой свеклы вырезать аккуратно середину, постараться оставить как можно более тонкие стенки, но в то же время, чтобы не прорезать насквозь.



Приготовить начинку:

То, что вырезали из свеклы - нарезать кубиками.

Сельдь почистить, удалить все косточки и нарезать мелкими кубиками.



Чернослив промыть и нарезать. Чеснок и орехи измельчить. Количество орехов и чернослива, также как и чеснока, лучше отрегулировать по вкусу уже в салате, когда все ингредиенты соединены вместе.



Всё соединить, посолить и заправить майонезом.



Блюдо готовится из свеклы, которую необходимо нарезать кубиками и смешать с фаршем. Затем свеклу посолить и смазать внутри майонезом. Начинить свеклу

фаршем и запечь в духовке. Готовую свеклу можно нарезать кружочками и подавать с соусом.