



Оригинальная и необычная закуска в свекле - салат "Сельдь под шубой", отличное украшение праздничного стола!

Ингредиенты:

- свекла - 5 шт. (средняя)
- селедка - 1 шт.
- морковь - 1 шт. (средняя)
- картофель - 1-2 шт. (небольшие)
- майонез
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать кубиками.

Свеклу отварить отдельно, очистить и аккуратно вырезать серединки, оставляя тонкие стенки.



То что вырезали - нарезать небольшими кубиками.

Сельдь очистить от косточек и также нарезать кубиками.



Свеклу ("чашечки") посолить, смазать майонезом.



Затем - слой селедки,



слой моркови,



картофель.



Сверху - измельченная свекла.



Периодически солить слои. Каждую свеклу, как и обыкновенный салат "Селедка под шубой", залить майонезом и оставить пропитываться на несколько часов, а лучше - на ночь.

Можно скомбинировать еще с одним [салатом в свекле](#).



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}