

Салат "Селёdochка"



Что нужно:

- селёдка (готовая и нарезанная на кусочки) - 200 г;
- свекла - 1 шт;
- картофелины - 2 шт;
- яйца - 2 шт;
- яблоко - 1 шт;
- укроп - 1 пучок;
- майонез, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Свеклу варим 30 минут, остужаем и натираем на крупной тёрке;
2. Картофелины варим в подсоленной воде 20 минут, остужаем и нарезаем кубиками;
3. Яйца варим 8 минут и заливаем холодной водой на пару минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
4. Селёдку, если куски не очень большие, так и оставляем, если крупные, то нарезаем пополам;
5. Яблоко очищаем от кожуры и семян, и нарезаем кубиками;
6. Укроп мелко рубим;
7. Смешиваем все ингредиенты, солим, перчим и заправляем майонезом.