

Сельдь с картофелем "Сэрэтэ"



Что нужно:

- солёная сельдь - 2 шт;
- картофель - 1 кг;
- огурец - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- чай (крепкий) - 2 стакана;
- слив. масло - 50 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Очищаем селёдку от кожицы и костей, и заливаем на 1 час чаем (охлажденным);
2. В это время варим картофель в подсоленной воде, затем сливаем воду, выкладываем картофель на блюдо, сверху смазываем сливочным маслом и посыпаем мелко порубленными укропом и петрушкой;
3. Сливаем чай с селёдки и подаём её вместе с картофелем (нарезав её на кусочки), украшаем блюдо кружочками огурца.