

Селёдочные горочки "Каласоакра"



Что нужно:

- селёдка (готовая и уже нарезанная на не мелкие куску) - 1 пачка;
- укроп - 1 пучок;
- майонез - 2 ст. л.;
- яйца - 2 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Варим яйца 8 минут, затем остужаем и нарезаем как можно мельче;
2. Смешиваем яйца, мелко порубленные петрушку и укроп, майонез и перчим;
3. Выкладываем селёдку в селёдочницу и раскладываем по каждому кусочку нашу заготовку. Чайной ложкой слегка приминаем таким образом, чтобы получились маленькие горки.