



РУСКА САЛАТА “ХЕРИНГА ПОД КОЖЕНО ПАЛТО”

СЪСТАВКИ

- 2 бр. червено цвекло
- 3 картофа
- 3 моркова
- 230 гр. филе от херинга
- 2 сладко-кисели ябълки
- 1 глава лук, обелен и накълцан
- 2 яйца
- 200 гр. майонеза
- няколко стръка магданоз

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Отцедете филето от херинга
2. гответе червеното цвекло 30-40 минути в 3-литрова тенджера, а картофите и морковите 20-25 минути в 2-литрова тенджера. Оставете зеленчуците да се охладят.
3. Сварете твърдо яйцата в 1-литровата тенджера. Оставете настрана да се охладят.
4. Обелете картофите и червеното цвекло. Носете кухненски ръкавици, за да предпазите ръцете си от петна.
5. Нарезете на кубчета филето от херинга, морковите и ябълките с помощта на вашия Комплект ножове iCook (кубчета с размер около 0.5 см).
6. Обелете яйцата и ги настържете с голямото ренде iCook. Запечатайте в купа за смесване от неръждаема стомана с капак и сложете в хладилника.
7. Настържете цвеклото
8. Положете пласт от картофите в чиния за сервиране и намажете отгоре с майонеза. След това положете пласт херинга и лук, добавете сол и майонеза. Поставете слоеве моркови и червено цвекло отгоре, и добавете сол и майонеза. Сложете ябълките в последния слой.
9. Подравнете яйцата, намажете повърхността отгоре и отстрани с майонеза. Покрийте с прилепващо фолио и сложете в хладилника за няколко часа или цяла нощ.
10. Поръсете с настъргано яйце и стръкове магданоз преди сервиране.