



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Салаты » Салат "Селедка под шубой" с лимоном

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Салат "Селедка под шубой" с лимоном

11 декабря 2014 20:26 · <https://open-cook.ru/recipes/salat-seledka-pod-shuboj-s-limonom>



Можете считать меня извращенкой, но мне нравится такой вариант всеми любимого салата. В нем мало продуктов и слоев, а лук вообще мариновался в лимонном соке, но вкус мне очень нравится.

Для небольшой тарелки или салатницы салата "Селедка под шубой":

- 2 средних свеклы
- 2 средних картофелины
- 2 филе селедки или одна целая селедка (небольшая)
- 1 средняя луковица

- 2-3 ст.л. майонеза
- 1/4 лимона
- соль по вкусу

Картофель и свеклу отварить, филе сельди мелко порезать.

Если у вас целая неразделанная селедка, то у нас есть видео о том, как ее чистить.

Лук почистить и нарезать мелким кубиком. Выдавить сок трети или четверти лимона, накрыть тарелкой или крышкой и оставить минут на 15.



Картофель натереть на крупной терке, выложить его в салатницу или на тарелку, посолить. Чуть утрамбовать и смазать 1 ложкой майонеза.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Выложить на картофель измельченную селедку.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Следом равномерно распределить по селедке лук, чуть прижать рукой.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Свеклу натереть на мелкой терке, в отдельной миске смешать ее с майонезом, чуть присолить.

Выложить свеклу на лук. Если готовите салат в салатнице или глубокой тарелке, то просто разровняйте ее по поверхности. А если выкладываете салат на тарелку, то с помощью ножа или ложки распределите свеклу по всей поверхности салата.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Украсить ломтиком лимона и веточкой укропа по желанию.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Об истории происхождения салата "Селедка под шубой" вы можете прочитать в нашей статье.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Галина Токарева # 06:37 27.12.2014

Очень простой но в то же время вкусный салат "Селедка с лимоном.Классно!