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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Салат "Селедка под шубой"

18 декабря 2014 11:53 · https://open-cook.ru/recipes/salat-seledka-pod-shuboj



Это самая вкусная **"Селедка под шубой"** которую я пробовала! Рецепт от любимого повара Оксаны Путан, которая знает толк в еде. Именно она научила меня правильно организовывать застолье и я постараюсь поделиться с вами этими навыками на следующей неделе. А пока ловите прекрасный рецепт потрясающего любимого салата, в котором почти все слои повторяются два раза, т.е. он двухэтажный получается, а еще он с яблоком, которое сильно улучшает вкус. Какой же Новый Год без **"Селедки под шубой"** :)

В рецепте Оксаны количество ингредиентов дано на два блюда, мы столько не едим, поэтому я готовила одно. Но вам советую на праздничный стол подать именно две

"Селедки под шубой", она настолько вкусная, что одной вам точно не хватит.

На одно небольшое блюдо (при необходимости просто умножьте кол-во продуктов на 2):

- 1 небольшая селедка или 2 готовых филе
- 2 картофелины около 200 гр
- 2 морковки около 200 гр
- 2 небольших свеклы около 200 гр
- 2 яйца
- 1 небольшое зеленое яблоко
- 3-4 ст.л. майонеза
- соль

Картофель, морковь и свеклу помыть и отварить до готовности, во время варки посолить, тогда вам не придется подсаливать овощи в салате. Отварные овощи почистить. Картошку и морковку натереть на крупной терке, свеклу пока отложить.. Яйца сварить вкрутую.

Селедку почистить, снять пленку и отделить филе. Порезать мелко филе селедки, разделить на две части, одну уложить на блюдо или красивую тарелку.



Половину натертого картофеля выложить поверх селедки, утрамбовать немножко. Если вы не солили овощи при варке, то сейчас самое время чуть-чуть присолить картошку.

Выложить 1 столовую ложку майонеза.



Распределить майонез по картофелю.



Выложить на картофель с майонезом половину натертой морковки, распределить ее равномерно и осторожно утрамбовать.



Яблоко почистить от кожуры и семенной коробки, натереть на крупной терке (делать это лучше перед самым использованием в салате, чтобы оно не потемнело) и распределить по морковному слою.



Яичные белки тоже натереть на крупной терке, а желтки отложить в сторону, они пригодятся позднее. Выложить ровным слоем натертые белки на яблоки, утрамбовать. Добавить 1 столовую ложку майонеза и размазать его по поверхности.



Настало время для "второго этажа". Выложить теперь оставшуюся половину измельченной селедки.



Снова выложить равномерно на селедку оставшуюся картошку (по желанию этот слой картошки можно смазать еще одной столовой ложкой майонеза), распределить сверху оставшуюся половину натертой морковки.



В отдельную миску свеклу натереть на мелкой терке, добавить майонез (посолить, если не делали это при варке), перемешать.



Выложить свеклу сверху и с помощью широкого ножа или лопатки равномерно распределить ее по всей поверхности салата. Желтки натереть на мелкой терке и посыпать им салат. Края тарелки или блюда вытереть влажной бумажной салфеткой или краем полотенца.



Все, наша вкуснейшая **"Селедка под шубой**" готова!



Приятного аппетита!

Комментарии: 8

Anna # 06:02 23.06.2015

Замечательный рецепт))

айгерим # 06:41 6.10.2015

казакским напишите

> **Анна Нечаева** # 06:59 6.10.2015
>
> Воспользуйтесь Гугл переводчиком, пожалуйста, он вам поможет. А я казахского не знаю, у меня русскоязычный сайт.

Ксю # 13:52 30.12.2015

хочуууууу! сто лет не ела, слюноотделение пошло))
так всё аккуратно у вас, вызывает аппетит и желание приготовить)

Ольга # 18:44 21.01.2016

Дело вкуса. Моя семья не понимает и не принимает салаты с яблоками. Селедку под шубой делаю без яиц, уже не помню где вычитала и он самый лучший для нашей семьи.
От многих других Ваших рецептов в восторге.

Скумбрия # 20:36 18.09.2016

Селедка под шубой делается без яиц! и первым слоем идет селедка лук , потом картошка..

> **Гость** # 16:52 8.02.2017
>
> правильно

Айнура # 18:26 2.12.2017

А мы вместо яблок добавляем соленые огурцы, нарезанные кубиками. Дают хрусткость. А ещё вместо того чтобы промазывать каждый слой (иногда получается суховато), сначала смешиваем в отдельной миске каждый натёртый овощ с майонезом (картошку отдельно, яйца отдельно и тд. А потом выкладываем слоями. Получается очень сочно