Состав:

200 г селедки классической

2 свеклы среднего размера

2 картофелины среднего размера

3 моркови среднего размера

1 небольшая луковица репчатого лука (лучше красного)

3 яйца

майонез

соль

Рецепт селедки под шубой:

□

Свеклу, морковь и картофель промыть и отварить в отдельной посуде до готовности.

Селедку очистить от костей и нарезать мелкими кусочками.

Яйца сварить вкрутую и охладить в холодной воде.

Картофель очистить от кожуры, измельчить в блендере и выложить ровным слоем на блюдо. Слегка посолить и смазать небольшим количеством майонеза.

Затем выложить слой селедки.

Лук репчатый очистить, промыть и измельчить в блендере, выложить на слой селедки, смазать майонезом.

Яйца очистить, измельчить в блендере и выложить сверху на слой лука, слегка посолить, смазать майонезом.

Морковь очистить от кожуры, измельчить в блендере, выложить на слой яиц, немного посолить и смазать майонезом.

Свеклу очистить и измельчить в блендере, выложить на слой из моркови и по краям получившегося пирога, немного посолить, смазать майонезом.

Приятного аппетита!