

Салат из печени трески «Ностальгия»

Категория: [Салаты и закуски](#)

Автор: Kosshechka

В советское время печень трески была дефицитом и салат из неё делали только на особые праздники. Нежный вкус салата «ностальгия» напомнит вам о давно забытых днях.

Как приготовить салат из печени трески «Ностальгия» с фотографиями

Нам понадобятся:

2 средних картофелины

4 яйца

банка печени трески

репчатый лук

соль, перец



Главное в этом салате выбрать хорошую печень трески. Сейчас в магазинах продаётся много консервов, разных производителей и к сожалению не все они соответствуют ГОСТу. Как правило хорошая печень трески производится в северных районах (Архангельск, Мурманск).

Откройте банку консервным ножом и вытащите печень, чтобы с неё стекали излишки масла.

Картофель вымойте, отварите и очистите. Яйца тоже отварите и очистите от скорлупы.

Печень трески разомните вилкой. Картофель и яйца нарежьте кубиком. Лук мелко нарежьте. Все компоненты сложите в глубокую салатницу. Сверху посолите и хорошо посыпьте черным перцем.

Салат перемешайте и украсьте ломтиками огурца.



Этот салат отлично сочетается со свежими огурцами. Можно делать бутерброды и тарталетки с салатом из печени трески и украшать их ломтиками свежих огурцов.