

Салат «Селёдка под шубой»

Категория: [Салаты и закуски](#)

Автор: Kosshechka

Сельдь под шубой это традиционный салат для празднования нового года. В новогодние праздники буквально на каждом столе красуются салаты «оливье» и «селёдка под шубой».



В разных семьях рецепт приготовления селедки под шубой может сильно отличаться. Я встречала варианты с яблоками и клюквой, с цельными кусками сельди и пропущенные через мясорубку. Но самый вкусный салат готовила моя мама. И я хочу поделиться с вами этим рецептом.

Пошаговый рецепт приготовления самой вкусной селёдки под шубой с фотографиями.

Нам понадобятся:

- 2 крупные свеклы
- 2 сельди
- 4 моркови
- 6 яиц
- крупная луковица
- 4 картофелины
- банка майонеза



Все овощи должны быть в равных пропорциях!

Первым делом моем овощи и варим их. Так же ставим вариться яйца.

Сваренные овощи очищаем от кожуры и ставим остужаться. Сварившиеся яйца оставляем в холодной воде, затем чистим от скорлупы.



Селёдку моем в холодной воде. Очищаем от внутренностей и снова промываем внутри брюшка. С селёдки нужно снять кожу и отделить филе от костей. Разделанную сельдь режем небольшими кубиками, примерно 0,5-0,8 см и перемешиваем с нарезанным репчатым луком.



Для приготовления селёдки под шубой, лучше использовать глубокую тару.

Первым слоем выкладываем половину селёдки смешанной с луком и разравниваем.



Затем идёт слой картофеля натёртого на крупной тёрке. Имейте ввиду что все овощи мы разделяем на 2 части и выкладываем только половину! Если сельдь не слишком солёная, то слой картошки нужно еще сверху присолить.



www.mamin-sekret.ru

Три варёных яйца натираем на тёрке и выкладываем следующим слоем.



Затем идет слой варёной морковки. Её мы тоже трём на тёрке и немного просаливаем.



После моркови, выкладываем натёртую свеклу



А теперь смазываем свёклу слоем майонеза. Мы сделали ровно половину салата. Теперь все слои повторяем в той же последовательности.



В таком варианте все слои получаются тонкие и хорошо пропитываются. Нет необходимости каждый слой промазывать майонезом и благодаря этому салат менее калориен.

Сверху салат украсьте нарезанными овощами и яйцами. Я не стала помудрствовать с украшениями и просто вырезала звёздочки из овощей, при помощи формочки для печенья.



Салат можно кушать уже через час, но лучше оставить его на 4 часика . Приятного аппетита!