



# Продукты для салата

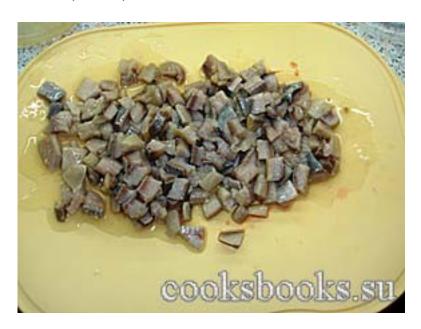
- Морковь 3 шт.
- Картофель 4 шт.
- Свекла 2 шт.
- Лук 2 шт.

1/6

### Салат Сельдь под шубой

Добавил(а) Ольга 14.04.09 19:30 - Последнее обновление 03.02.10 07:18

- Сельдь малосольная 400 гр.
- Майонез
- Время приготовления 25 мин



#### Сельдь.

# Сельдь нарезаем кубиками.



# Варим овощи.

Быстро и удобно варить овощи в микроволновой печи без воды.

Кладём морковь, свеклу и картофель в пакет, завязываем, делаем небольшое отверстие в пакет



### Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке.



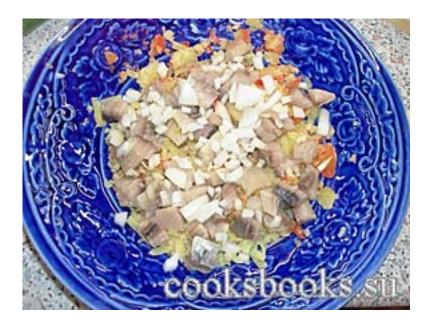
#### Свекла.

Свеклу трём на крупной тёрке.



### Измельчаем лук.

При помощи измельчителя "без хлопот" быстро и без слёз измельчаем лук.



### Формируем салат.

Картофель трём на крупной тёрке.

#### Салат Сельдь под шубой

Добавил(а) Ольга 14.04.09 19:30 - Последнее обновление 03.02.10 07:18

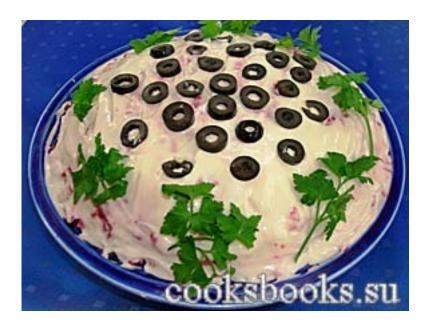
На дно блюда кладем слой тёртого картофеля, затем слой сельди, немного лука.



### Морковь.

На сельдь с луком укладываем слой моркови, затем слой свеклы и заливаем майонезом.

Потом повторяем, слой картофеля, слой сельди, лук, морковь, свекла, майонез.



### Украшаем салат.



Приятного аппетита!!! {kunena\_discuss:15}