

Новогодняя «шуба» для салата

2009-12-09 19:14:05



Сразу хочу сказать, что так можно сделать любой салат, в моём случае - сельдь под шубой.

Итак, нам понадобится:

1 крупная слабосоленая сельдь

2 свеклы

2 морковки

2 картофеля

1 репчатый лук

майонез+сметана - 250 г

соль - по вкусу 3 яйца (чем больше белка, тем пышнее борода) 2 маслины

Свёклу, морковь и картофель варим и чистим. Лук и сельдь (филе) мелко нарезаем. Отварные овощи трём на крупной тёрке или мелко нарезаем, от морковки оставляем 2 кружка для носа и рта. Сметану смешиваем с майонезом. Яйца варим, отделяем белки от желтков, один желток откладываем. Белки и желтки трём на мелкой тёрке.

На крупное блюдо начинаем укладывать слоями:

1. картошка, смазать майонезом

2. сельдь, смазать майонезом

3. лук

4. свёкла, смазать майонезом. откладываем 1ст. л.

5. морковь, смазать майонезом

Обычно свёкла кладётся последним слоем, но в этот раз она может окрасить яйца.

Украшаем: на верхнюю часть укладываем желток и приминаем, имитируя лицо. Белком имитируем бороду и мех шапки, а наверх шапки выкладываем свёклу. Маслинами имитируем глаза. Целый желток кладем на место помпона. Морковь кладем на место носа и рта, майонезом имитируем усы.

Готово! Правда ведь нарядно???

Приятного аппетита!!!

© www.njama.ru