

## Салат-закуска "Шуба по-царски"

Автор: Jaxa

27.12.2010 19:46 -

---



Очень вкусно и сытно.

### **Требуемые ингредиенты** На 4 порции:

- 1 свекла
- 2 среднего размера моркови
- половина белой части от 1 стебля поррея
- 2 среднего размера картофелины
- 1 стол.л. майонеза
- 1 лист желатина
- 1 филе селедки
- икра форели
- листья салата
- зелень укропа

Свеклу, картофель и морковь отварить , остудить и очистить. Все порезать кубиками и разложить по разным мисочкам.

Желатин замочить в хол.воде на 10 мин. Воду слить и желатин растопить на плите (или в микро) .Ввести в желатин майонез, все хорошо перемешать и распределить по мисочкам с овощами и селедкой.Перемешать в каждой мисочке овощи и майонезную заливку. Формы для маффинов выложить пищевой пленкой, разложить по формочкам, равномерно распределяя: селедку, поррей,картофель, морковь и свеклу. Поставить в холодильник на 2 часа.

Вынуть и выложить на листья салата. Сверху выложить икру форели и украсить

## Салат-закуска "Шуба по-царски"

Автор: Јаха

27.12.2010 19:46 -

---

укропом.

*Приятного аппетита, ЈахаLand.ru*

{comments on}