

Селедка под шубой в тарталетках

<input type="checkbox"/>	Тарталетки	9 шт.
<input type="checkbox"/>	Филе сельди	4 шт.
<input type="checkbox"/>	Картофель	500 г
<input type="checkbox"/>	Яйца	6 шт.
<input type="checkbox"/>	Морковь	400 г
<input type="checkbox"/>	Свекла	500 г
<input type="checkbox"/>	Фиолетовый лук	150 г
<input type="checkbox"/>	Майонез	150 г
<input type="checkbox"/>	Растительное масло	1 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Соль	по вкусу

Приготовление: Отварите картошку, свеклу, морковь и яйца. Нарежьте филе сельди: часть — прямоугольными кусочками, часть — небольшими кубиками. Лук мелко шинкуйте. Свеклу, морковь, картошку и яйцо натрите на терке. Сложите мелко нарезанную селедку и остальные ингредиенты в кастрюлю, перемешайте. Посолите, добавьте масло и заправьте майонезом. Выложите салат в тарталетки и украсьте сверху прямоугольными кусочками рыбы.