

detkityumen.ru

Ролл- селедка под шубой.



Где готовим?

Другое

Ингредиенты:

Филе сельди 300 г Картофель 3 шт Свекла 1 шт 1 маленькая луковица Майонез 3 ст.л. Соль по вкусу

Приготовление:

1. Отварить свеклу и картофель в кожуре по отдельности до полной готовности. Обдать холодной водой, почистить. Картофель размять горячим и остудить. Смешать с майонезом и немного посолить.
2. Свеклу порезать тонкой соломкой, лук – мелкими кубиками. Сельдь порезать тонкими пластами. Коврик для суши обтянуть пищевой пленкой и положить полосы селедочного филе поперек коврика. На селедку выложить картофель слоем в 0,5 см. Сверху уложить полоской свеклу и лук. Аккуратно свернуть ролл, Слегка его прижать и убрать в холодильник на 30 минут. После, достаём, нарезаем шириной 3-4 см. Красиво выкладываем на блюда. Приятного аппетита!!!

22.12.2015

[АртИстка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/350/