

Картофельный рулет с сельдью и свеклой

Автор: Мухаббат

12.01.2012 07:52 - Обновлено 12.01.2012 07:54



Этот рулет альтернатива привычному салату «селёдка под шубой». □

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофельный рулет с сельдью и свеклой

Автор: Мухаббат

12.01.2012 07:52 - Обновлено 12.01.2012 07:54

600 гр. картофеля

250 гр. филе малосолевой сельди

1 большая свекла

2 ст.л. майонеза (или по вкусу)

соль

веточки петрушки (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свеклу вымыть и не очищая сварить до готовности. Остудить и очистить свеклу, затем

Картофельный рулет с сельдью и свеклой

Автор: Мухаббат

12.01.2012 07:52 - Обновлено 12.01.2012 07:54

натереть на крупной терке.

Филе сельди нарезать тонкими ломтиками.

Картофель очистить и отдельно отварить в подсоленной воде до готовности. Слить воду, оставив 2 ст. л. отвара. Размять картофель в пюре, добавить оставленный отвар.

Застелить стол большим листом фольги, сверху положить лист пергамент. Выложить на пергамент картофельное пюре. Положить на картофель слой свеклы, смазать майонезом, затем выложить ломтики сельди. Аккуратно скручивая пергамент, свернуть картофель с начинкой в рулет, завернуть в фольгу и положить в холодильник минимум на 2 ч.

Перед подачей к столу фольгу снять, рулет нарезать ломтиками и украсить каждый ломтик веточками петрушки.

Картофельный рулет с сельдью и свеклой

Автор: Мухаббат

12.01.2012 07:52 - Обновлено 12.01.2012 07:54

{comments on}