



Существует огромное количество рецептов салата "Винегрет" - с рыбой, мясом, селёдкой, грибами... Попробуйте ещё и с маринованным луком и селёдкой.

Ингредиенты:

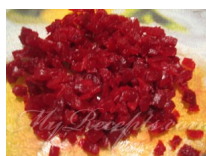
- селёдка - 1 шт.
- картофель - 2-3 шт.
- морковь - 1 шт. (средняя)
- свекла - 1 шт. (крупная)
- огурцы солёные - 1-2 шт.
- капуста квашеная - 2 ст.л.
- лук репчатый - 1 шт. (средняя)
- масло растительное - 2-3 ст.л.
- соль по вкусу
- сахар - 0.5-1 ч.л.
- горчица в зёрнах
- уксус - 1-2 ст.л.

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами, залить уксусом, посыпать сахаром и мариновать минут 30. Затем можно слегка промыть, чтобы избавиться от уксусного запаха.



Свеклу,



картофель



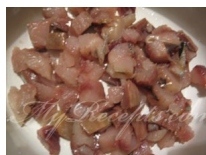
и морковь отварить, очистить и нарезать кубиками.



Солёные или маринованные огурцы нарезать кубиками. Капусту при необходимости нарезать.



Селёдку почистить и нарезать небольшими кусочками.



Все ингредиенты смешать, добавить соль, растительное или оливковое масло.

Уложить винегрет горкой или с помощью специальной формы, посыпать зёрнами горчицы, украсить огурцами, веточками зелени петрушки или укропа.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}

{loadposition pohogie}

{loadposition new}