

Государственное учреждение образования «Средняя школа №16 г.Полоцка»

Белорусское национальное блюдо

САЛАТ «НЕСВИЖСКИЙ»



#Познай_Беларусь



Салат с истинно белорусским происхождением был назван в честь города Минской области (Несвиж).

Салат «Несвижский» – это белорусский ответ селедке «под шубой».

САЛАТ «НЕСВИЖСКИЙ»

Ингредиенты

1. Свекла – 8 шт.
2. Морковь – 7-8 шт.
3. Картофель – 6-7 шт.
4. Яйца - 3 шт.
5. Селедка
6. Лук – 2 шт.
7. Майонез

РЕЦЕПТ

1. Картофель, яйца, свеклу, морковь, лук – отварить и почистить.
2. Все ингредиенты режем кубиками, добавляем в одну большую миску.
3. Селедку добавляем без масла.
4. Все тщательно перемешать и заправить майонезом.
5. Сверху украсить зеленью.

Салат «Несвижский»

Подготовила
Ковалевская Диана, учащаяся 6
«Г» класса

