

Салат «рыба под шубой».

Выполнил
ученик 6 класса:
Сайфуллин
Евгений.

Ингредиенты:

- 1. Свекла варёная – 2 штуки.
- 2. Матые – рыба – 1 упаковка.
- 3. Варёный картофель – 3 штуки.
- 4. Яйцо варёное – 3 штуки.
- 5. Майонез.

Как делать:

- 1 слой: картофель через тёрку сверху майонез сеточкой.
- 2 слой: мелко нарезать сельдь и сверху сеточкой майонезом.
- 3 слой: яйца нужно натереть через тёрку и сверху сеточкой майонезом и размазать.
- 4 слой: свёклу натереть через тёрку и размазать по верху.
- Потом украсить сверху сеточкой из майонеза.

САЛАТ ГОТОВ!!!

Как я его делал.



Сначала всё подготовим к готовке:




1 слой: картошка (натереть)



Нарезаем сельдь.



A top-down view of a wooden cutting board. On the left side, a knife with a black handle and a silver blade is partially visible. The board is decorated with fresh green herbs: parsley at the top right, rosemary at the bottom right, and a small sprig of thyme at the bottom center. A slice of lime is also visible at the bottom center. The text "2 слой: кладём сельдь" is centered on the board.

2 слой: кладём сельдь

Намазываем майонез на салат и
размазываем.



Натереть яйца и сверху размазать майонез.



Натереть и размазать свёклу



Сверху украсить майонезом и
поставить в холодильник чтобы
пропитался.



Салат готов!!!

