

Слоеная салата з сёмгі

Рэцэпт на кожны дзень

Інгрэдыенты:

- 300 г сёмгі слабасалёнай
- 2 шт сярэдняга памеру бульбы, зваранай у мундзіры
- 2 кісла-салодкіх яблыкі сярэдняга памеру
- 150 г цвёрдага сыру тыпу галандскага
- цыбуля - па жаданні
- запраўка - хатні маянэз або аліўкавы алей

Спосаб прыгатавання:

1. Наразаем кавалачкамі 1см*1см рыбу і выкладваем на дно салатніка. Калі вы любіце цыбулю, то можна дадаць да рыбы крыху дробна пасечанай цыбулі, абдаўшы яе кіпенем.
2. Другім пластом выкладваем бульбу, здробненую на буйной тарцы.
3. Яблыкі чысцім ад лупіны і асяродку, здрабняем на буйной тарцы і выкладваем трэцім пластом.
4. Чацвёрты пласт – сыр, здробнены на буйной тарцы.
5. Усе пласты пры жаданні можна змазваць маянэзам. Калі вы не ясьце маянэз, то проста апырсквайце невялікай колькасцю аліўкавага алею.

Смачна есці!

Слоеный салат из семги

Рецепт на каждый день

Ингредиенты:

- 300 г сёмгі слабасолёнай
- 2 шт среднего размера картофеля, сваренного в мундире
- 2 кисло-сладких яблока среднего размера /
- 150 г твердого сыр типа голландского
- лук – по желанию
- заправка – домашний майонез или оливковое масло

Способ приготовления:

1. Нарезаем кусочками 1см*1см рыбу и выкладываем на дно салатника. Если вы любите лук, то можно добавить к рыбе немного мелко нарезанного лука, обдав его кипятком.
2. Вторым слоем выкладываем картофель, натертый на крупную тёрку.
3. Яблоки очищаем от кожуры и сердцевины, натираем на крупную терку и выкладываем третьим слоем.
4. Четвертый слой – сыр, натёртый на крупную тёрку.
5. Все слои при желании можно смазывать майонезом. Если вы не едите майонез, то просто сбрызгивайте небольшим количеством оливкового масла.

Приятного аппетита!