



RUSKÝ SALÁT „SLEĎ V KOŽICHU“

PŘÍSAKY

- 2 ks červené řepy
- 3 brambory
- 3 mrkve
- 230 g filé ze sledě
- 2 sladkokyselá jablka
- 1 cibule, oloupaná a nakrájená
- 2 vejce
- 200 g majonézy
- několik snítek petrželky

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Z filé ze sledě nechte vykapat vodu.
2. Řepu vařte 30–40 minut ve 3litrových hrncích a brambory a mrkev 20–25 minut ve 2litrovém hrnci. Zeleninu nechte vychladnout.
3. V litrovém hrnci uvařte natvrdo vejce. Odložte stranou a nechte vychladnout.
4. Brambory a řepu okrájejte. Použijte kuchyňské rukavice, abyste si ochránili ruce před skvrnami.
5. Pomocí jednoho z nožů iCook nakrájejte filé ze sledě, brambory, mrkev a jablka na kostky (~0,5 cm velké).
6. Oloupejte vejce a na struhadle iCook je nastrouhejte. Nerezovou mísu přikryjte víčkem a dejte do chladničky.
7. Nastrouhejte řepu.
8. Na servírovací misku dejte vrstvu brambor a na ně majonézu. Poté naneste vrstvu sledě a cibule, přidejte sůl a majonézu. Navrch položte vrstvu mrkve a červené řepy a přidejte sůl a majonézu. Jako poslední vrstvu narovnejte jablka.
9. Zarovnejte okraje, vršek a boky pomažte majonézou. Překryjte potravinářskou fólií a uložte na několik hodin nebo přes noc do chladničky.
10. Před podáváním posypte nastrouhaným vejcem a ozdobte několika snítkami petrželky.