

Пикантный салат с ревенем и сельдью

Ингредиенты

- Сельдь - 200 г филе малосольная
- Яблоко - 1 шт твердое
- Ревень - 200 г
- Красный лук - половина
- Пшеничный хлеб - 4 ломтика
- Свекла - горсть ботвы или мангольда

для заправки:

- Горчица - 3 ст.л
- Мёд - 2 ч.л
- Винный уксус - 1 ст.л белый
- Оливковое масло - 3 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Хлеб порвите руками на небольшие кусочки, подсушите в духовке 10-15 минут при 150 °С и остудите.

2

Все ингредиенты для заправки взбейте венчиком или вилкой в глубокой миске.

3

Нарежьте яблоко и ревеня тонкими ломтиками, филе сельди – ломтиками чуть потолще, красный лук – тонкой соломкой. Крупные листья свекольной ботвы или мангольда порвите руками.

4

Подготовленные ингредиенты выложите в салатную миску, заправьте и перемешайте.



Приятного вам аппетита :)