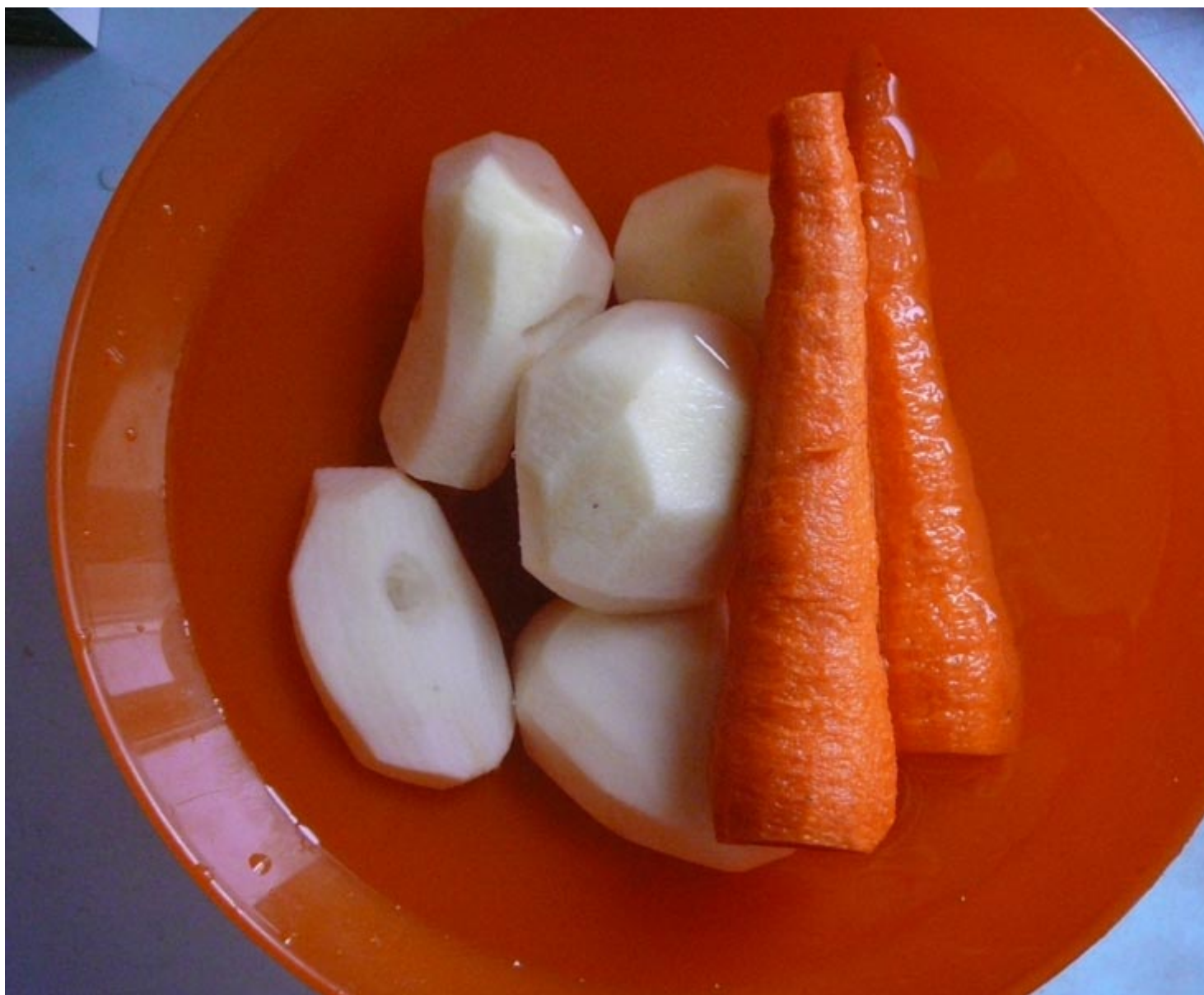


Для селедки нам понадобится грамм 300-400 соленой сельди (количество зависит от того, кто как любит – посолонее или нет), 4 средних картофелины, 2 небольших свеклы, 2 средних морковки и одну маленькую луковицу (можно, в принципе, и без нее). Ставим на огонь две кастрюльки с водой (воду солить не надо) и пока вода закипает чистим наши овощи.





В одну кастрюльку складываем картошку и морковку, а в другую свеклу, чтобы картофель и морковь не окрасились в красный цвет. Обычно, чтобы все быстрее сварилось, я режу картошку и морковь пополам, а свеклу вдоль на 4-5 долек. Если у Вас селедка целая, то есть с косточками и шкуркой, то пока все варится можно заняться ею – снять шкурку и очистить от костей. Я предпочитаю брать сразу филе,

поскольку это очень неблагодарная работа - чистить селедку.

Проверяем картошку и морковку – если они хорошо прокалываются вилкой насквозь, значит сварилась. Сливаем воду, ставим остывать. Свекла обычно в это время еще не сварилась...

Когда все остынет, режем картошку, складываем ее на блюдо, в котором будет салат, перемешиваем с майонезом и разравниваем. **Главное правило салата – не жалеть запарвки**, тем более на картошку, а то салат получится суховат. Об этом, кстати, говорят и эти

[рецепты салатов с фото](#)

Режем и укладываем сверху картоши **селедку** (ее можно перемшать с мелко(!) нарезанным луком) и тоже смазываем ее майонезом.





Морковь трем на крупной терке и так же укладываем в блюдо, и смазываем майонезом.





Следующий штрих — свеклу тоже натираем на крупной терке, укладываем и





Для украшения можно украсить сверху зеленью или положить сверху