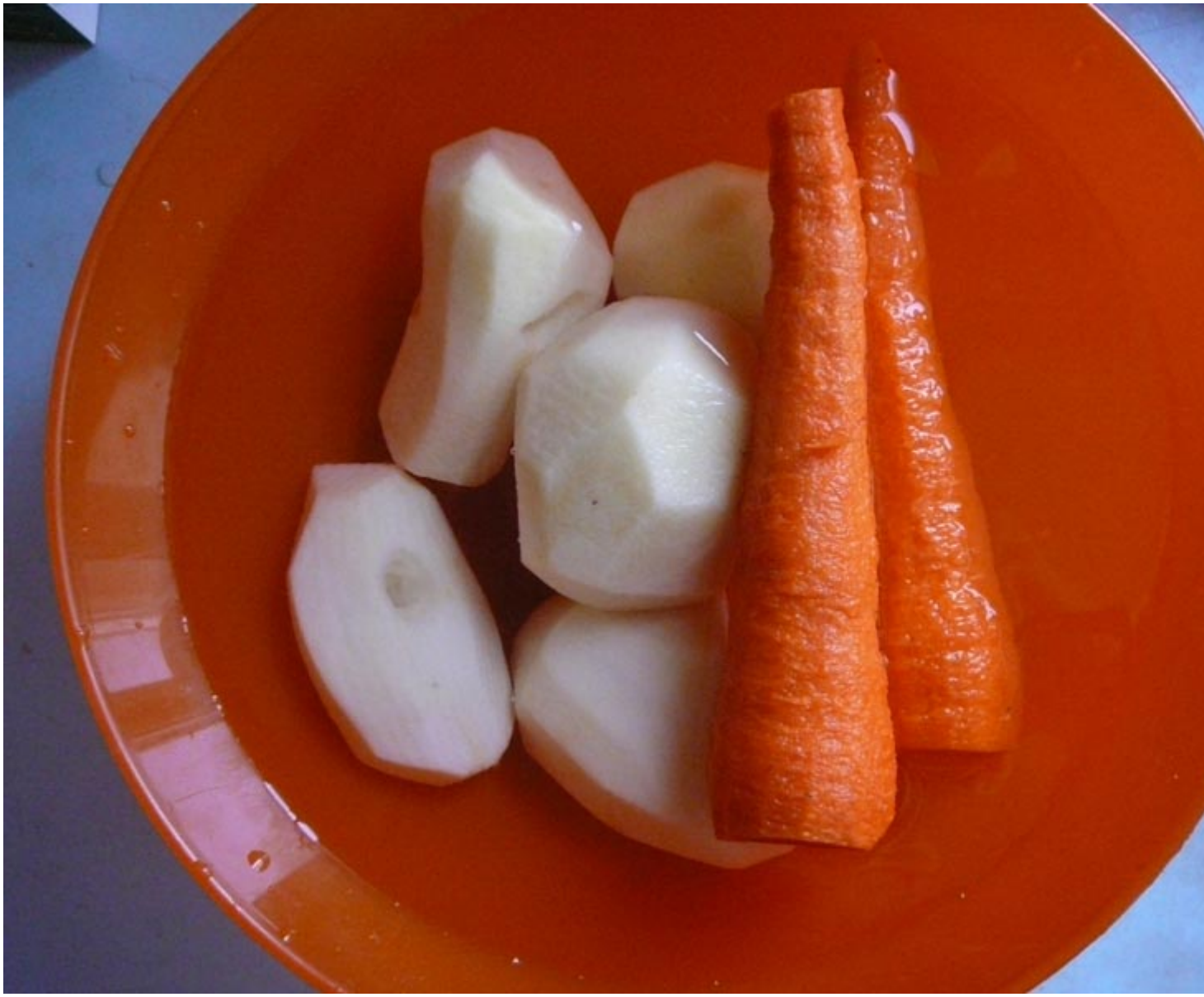
Для селедки нам понадобится грамм 300-400 соленой сельди (количество зависит от того, кто как любит – посолонее или нет), 4 средних картофелины, 2 небольших свеклы , 2 средних морковки и одну маленькую луковицу (можно, в принципе, и без нее).
Ставим на огонь две кастрюльки с водой (воду солить не надо)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



Украшаем, последний штрих – свеклу тоже натираем на крупной терке, укладываем и смазываем.



При подаче селедку под шубой можно украсить сверху зеленью или положить сверху