SIĻĶE KAŽOKĀ NO HUGO





Šie kārtainie salāti "šuba" dzimuši 1919. gadā un nākuši no mūsu lielās kaimiņzemes Krievijas. Kādā traktierī saimnieks tos sāka gatavot kā sātīgu uzkodu, lai klienti tik ātri nereibtu, neskandalētos un būtu, pēc iespējas, rātni. Nu jau tie ir populāri un iecienīti daudz kur, nav iedomājams svētku galds bez „šubas" arī mūsu pusē, un katrs tos māk pagatavot. Nekāda svētku diena man nav pienākusi, vienkārši sakārojās siļķīti kažokā.

Nepieciešams (daudzumi aptuveni, ar ko jūs varat variēt pēc savas gaumes):

4 ar mizu vārīti kartupeļi

4 vārīti burkāni

Vārītas sarkanās bietītes (apmēram 3 – 4)

Cieti vārītas olas 3 – 4

Siļķīte sālīta, mazsālīta (šoreiz izmantoju marinētu)

Sīpols, neliels

Mērcei (oriģinālā recepte ir ar tīru majonēzi, man patīk vieglāks variants):

Skābs krējums lielais iepakojums

Majonēze 4 ēd.k.

Sinepes 1 tējk.

Sāls, pipari (bet ja nepieciešams, jo zivtiņa būs ar daudz sāls)

Process:

1. Izvēlējos kūkas formu 25 cm ar noņemamām maliņām.
2. Pirmo kārtu lieku, sarīvētus uz rupjās rīves, kartupeļus, pārsmērēju ar ¼ sajauktās mērcītes.
3. Tālāk iet kārta rīvēti burkāni, pārsmērēju ar 2. ceturtdaļu mērcītes.
4. Tad sasmalcināta kārta ar siļķīti, virs tās smalki sakapāts svaigs sīpoliņš, un 3. daļa mērcītes.
5. Sarīvēta sarkanā bietīte seko kā nākamā kārta un pēdējā mērcītes daļa virs tām.
6. Te būtu svarīgi „šubai" atpūsties ledusskapī, vislabāk uz nakti, tas būtu 12 stundas.
7. Pirms pasniegšanas noformēju ar atsevišķi sarīvētu kārtu no olu baltumiem, virs tiem pārkaisu, tāpat atsevišķi sarīvētus, olu dzeltenumus.

GATAVS!!

Un... kāpēc gan ne? Nav obligāti jāgaida Ziemassvētki vai kāzas, lai baudītu šos brīnišķīgos salātus!!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo





