



RUSKÝ ŠALÁT "ŠUBA" OD HUGA







Je zdravý, fantastický, jednoduchý! Ideálne je ho pripraviť, ak čakáte hostí alebo sa zišla celá veľká rodina! Podme na to.

Budete potrebovať:

- 5 stredne veľkých uvarených zemiakov v šupe
- 5 kusov uvarenej mrkvy (stredne veľké)
- 1 stredne veľká cibuľa
- 400 gramov uvarenej cvikle
- 1 veľká kyslá smotana
- 4 lyžice majonézy
- 1 lyžička horčice
- Soľ, mleté čierne korenie
- 4 uvarené vajcia
- 300 gramov kyslých rýb (najlepšie slede) alebo tuniak

Postup:

Postup je veľmi jednoduchý. Všetky suroviny budeme vrstviť do tortovej formy o priemere 25 cm. (Ak máte väčšiu formu jednoducho pridajte suroviny).

Najskôr si pripravte smotanu:

Zamiešajte smotanu s majonézou a 1 lyžičkou horčice. Ochutťe soľou a mletým korením.

Smotanou budete potierať 4 vrstvy!

1. vrstva: Uložte uvarené, ošúpané, nastrúhané zemiaky. Potrite smotanou.
2. vrstva: Uvarená nastrúhaná mrkva, potrieť smotanou.
3. vrstva: Kyslé ryby zbavené kože a nakrájané na veľmi drobné kúsky. (Ak nemáte radi kyslé ryby, nahradte ich tuniakom vo vlastnej šťave.)
4. vrstva: na drobno nakrájaná cibuľka, potrieť smotanou.
5. vrstva: Uvarená, nastrúhaná cvikla, potrieť všetkou smotanou, ktorá vám zostane!
6. vrstva: nastrúhané bielka z uvarených vajíčok.
7. vrstva: nastrúhané žĺtka z uvarených vajíčok.

Na koniec tortovú formu zakryte fóliou a dajte do chladničky, ideálne na 12 hodín. Ale v prípade potreby postačí aj na 2 hodiny, no to naozaj len v prípade, že zomierate od hladu.

HJOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

