RUSKÝ ŠALÁT "ŠUBA" OD HUGA

Je zdravý, fantastický, jednoduchý! Ideálne je ho pripraviť, ak čakáte hostí alebo sa zišla celá veľká rodina! Poďme 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. Ochuťte 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, nahraďte 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