**Рецепт салата из свеклы и селедки**

**Ингредиенты**

Филе сельди – 350 г

Свекла – 350 г

Яблоки- 150 г

Красный лук – 70 г

Грецкие орехи – 70 г

Майонез – 150 г

Лимонный сок – 1 ч. л.

Зелень – для украшения

**Маринад для варёной свеклы**

Вода – 500 мл

Уксус 9% - 4 ст. л.

Сахар – 1 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Лавровый лист – 1 шт.

Чёрный перец горошком – 3 шт.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить самый вкусный салат из свеклы и селедки? Подготовим продукты и сделаем маринад для вареной свеклы. Свеклу сначала отвариваем в кожуре до готовности, очищаем, разрезаем на 4 части.

**Шаг 2**

В кастрюлю наливаем воду, добавляем соль, сахар, перец, лавровый лист, уксус и доводим до кипения. Выкладываем в маринад варёную свеклу. Когда та остынет, натираем на крупной тёрке, а сок отжимаем.

**Шаг 3**

Красный сладкий лук (небольшой) нарезаем небольшим кубиком, высыпаем в миску, заливаем маринадом от свёклы и оставляем на несколько минут.

**Шаг 4**

Грецкие орехи слегка обжариваем на сухой сковороде и рубим ножом, но не мелко, чтобы кусочки лучше ощущались в салате.

**Шаг 5**

Сочное сладкое яблоко моем, очищаем от кожуры, удаляем сердцевину и нарезаем мелким кубиком. Слегка сбрызгиваем лимонным соком, чтобы оно не потемнело и перемешиваем в миске.

**Шаг 6**

Филе сельди без кожи и костей нарезаем вдоль полосками не более 1 см, а затем поперёк – мелким кубиком.

**Шаг 7**

Салат из свеклы и селёдки будем собирать в разъёмном кулинарном кольце диаметром 16 см. Устанавливаем его на плоское блюдо и послойно выкладываем все ингредиенты.

**Шаг 8**

Первым слоем идёт нарезанное филе селёдки. Равномерно распределяем его внутри кольца, прижимаем и наносим слой майонеза.

**Шаг 9**

С лука сливаем маринад и выкладываем вторым слоем. Слегка смазываем майонезом.

**Шаг 10**

На лук ровным слоем распределяем нарезанные яблоки и промазываем майонезом.

**Шаг 11**

Поверх яблок равномерно распределяем грецкие орехи и наносим майонез. Часть орехов оставляем для украшения.

**Шаг 12**

Последним и финальным слоем выкладываем натертую вареную маринованную свеклу. Украшаем сеточкой из майонеза и грецкими орехами по краям.

**Шаг 13**

Аккуратно снимаем разъёмное кольцо, дополнительно украшаем зеленью и бусинками из майонеза по краям.

**Шаг 14**

Праздничный салат из свеклы и селёдки готов. Он получился очень вкусным, красивым, пикантным, кисло-сладким, с приятной хрустящей текстурой, все ингредиенты прекрасно сочетаются и дополняют друг друга.

Приятного аппетита!