

Herringli Vinegret Salatası

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

Herringli vinegret salatası pancar ve patatesi ringayla buluşturarak tuzlu, topraksız ve renkli bir Rus salatası kurar.

Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 2 adet Patates
- 150 gr Ringa fileto
- 2 adet Salatalık turşusu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pancar ve patatesi ayrı ayrı haşlayın, soğutun, sonra küp doğrayın.
2. Ringa filetoyu ve salatalık turşusunu küçük parçalara kesin.
3. Zeytinyağı ve tuzu küçük kasede karıştırın.
4. Sebzeleri ringa ve sosla ezmeden kısaca harmanlayın.
5. Salatayı soğuk servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Pancar ayrı doğramak diğer malzemeyi boyamaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kenara iri kıymalı peviz içi ve nar taneleri ekleyerek kız salatası sunumu hazırlayın.

Alerjenler

Deniz ürünleri