

Форшмак из атлантической сельди



ИНГРЕДИЕНТЫ

Атлантическая сельдь
Плавленный сыр
Маринованный
огурец
Репчатый лук
Отварное яйцо
Зерновая горчица
Специи
Свежий огурец
Белый винный уксус
Бородинский хлеб

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мелко нарубите рыбу, соедините ее с плавленным сыром
2. Обжарьте лук, отварите куриное яйцо вкрутую
3. Мелко нарежьте маринованный огурец
4. Смешайте все ингредиенты, приправьте зерновой горчицей и специями
5. Замаринуйте свежий огурец в белом винном уксусе
6. Приготовьте чипсы из бородинского хлеба
7. Подавайте форшмак с ломтиками маринованного огурца и чипсами