**Рецепт салата «Скумбрия под шубой»**

**Ингредиенты**

Солёная скумбрия – 1 шт.

Картофель- 3 шт.

Свекла – 2-3 шт.

Морковь – 1-2 шт.

Яйца – 3 шт.

Репчатый лук – ½ шт.

соль, чёрный молотый перец — по вкусу

Майонез — по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Свёклу, морковь и картофель отварить до готовности, очистить. Яйца сварить вкрутую (в течение 8-10 минут), остудить и очистить.

**Шаг 2**

Скумбрию очистить, удалить голову, хвост, внутренности, удалить все косточки.

**Шаг 3**

Картофель натереть на крупной тёрке, выложить его на блюдо первым слоем, посолить немного и поперчить.

**Шаг 4**

Смазать картофель майонезом, вторым слоем выложить нарезанную кусочками скумбрию и мелко нарезанный очищенный репчатый лук.

**Шаг 5**

Этот слой также смазать майонезом, далее выложить слой натёртой на крупной тёрке отварной моркови и смазать майонезом.

**Шаг 6**

Следующий слой — натёртые варёные яйца, немного соли и майонез.

**Шаг 7**

Свёклу отварную натереть на крупной тёрке и выложить в салат последним слоем. Нанести сеточку майонеза.

**Шаг 8**

Дать салату пропитаться около 1 часа в прохладном месте, затем украсить по вкусу.

Приятного аппетита!