

0 explozie de aromă și culoare – Șuba – Salată rusească



0 explozie de aromă și culoare – Șuba – Salată rusească



În acest articol vă prezint o rețetă specială care va aduce o explozie de aromă și culoare în farfuriile voastre: **Șuba, salata rusească tradițională!** Această salată este nu doar un deliciu pentru papilele gustative, dar și un spectacol vizual, combinând ingrediente proaspete și colorate. **Șuba** este cunoscută și sub numele de „haina de iarnă” datorită stratului generos de maioneză care acoperă ingredientele, asemenea unui strat de zăpadă. Însă, în inima acestei „haine” se ascund straturi vibrante de legume și pește, fiecare contribuind la textura și gustul complex al salatei.

- 2 scrumbii
- 4-5 cartofi fierți
- maioneză de casă
- 2 morcovi mari fierți
- 3 ouă fierte
- 1 sfeclă medie fiartă
- 1 ceapă medie albă

- 1 ceapă medie roșie
- 1 linguriță zahăr brun
- 1 linguriță sare
- 20-30 ml oțet

1. Taie ceapa în jumătăți, apoi felii subțiri. Amestecă ceapa cu zahărul, sare și oțet. Lasă să se marineze.



2. Curăță scrumbiile de oase și pieliță, apoi taie-le în cubulețe mici.

3. Rade cartofii pe răzătoarea mare și formează primul strat într-un vas adânc sau pe un platou.

4. Adaugă două linguri de maioneză peste cartofi și întinde uniform.



5. Adaugă stratul de pește, apoi ceapa marinată.

6. Continuă cu un strat de morcov ras, albuș de ou ras și un alt strat de maioneză.



7. Adaugă un strat de sfeclă rasă.

8. Repetă straturile până la terminarea ingredientelor, finisând cu sfeclă și maioneză.



9. Decorează cu somon afumat și mărar verde.

10. Lasă salata la frigider pentru cel puțin 1-2 ore înainte de servire pentru a permite aromele să se combine.

