

Russian Herring Under Fur Coat Salad (Shuba or Seledka Pod Shuboi) – Шуба или Селедка под Шубой

Рецепт на английском языке

Ingredients:

4 fillets of pickled herring in oil, finely chopped
3 large potatoes boiled in their jackets, cooled, peeled and finely chopped or shredded
4 large carrots, boiled in their jackets, cooled, peeled and finely chopped or shredded
3 large beets boiled in their skins, cooled, peeled and finely chopped or shredded
1 medium or large (depending on tastes) red or yellow onion, finely chopped
4 large hard-cooked eggs, finely chopped
1 1/2 cups mayonnaise
Black pepper
Parsley or dill for garnish (optional)

Method:

1. Boil the potatoes, beets and carrots in the same large saucepan until tender. The carrots will take about 15 to 20 minutes, the potatoes will take about 40 minutes and the beets will take 1 hour or more. Just remove the vegetables that become tender (but not mushy) and continue cooking the rest. Peel, cool completely and shred the carrots and beets and finely chop the potatoes.
2. Place a ring mold or the ring from a springform pan on a pretty serving platter. This can also be assembled free form or in a 13x9-inch pan. First place the entire portion of chopped potatoes on the bottom, patting into an even layer. Then spread one-third of the mayonnaise on top to completely cover the potatoes. Next, place half of the beets, then half of the carrots and half of the onion, all of the herring, and one-third of the mayonnaise.
3. Then layer the remainder of the onion and carrots, all of the chopped eggs and black pepper, the rest of the mayonnaise and the remainder of the beets and pack down. Refrigerate for at least 6 hours before serving. Some people finish their shubas with the chopped eggs on top. It's your choice. There is no wrong or right. It's a beautiful salad when sliced and served. Garnish with parsley or dill.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

4 филе маринованной сельди в масле, мелко нарезанной
3 больших картофелины, сваренных в мундире, охлажденных, очищенных и мелко нарезанных или натертых
4 больших моркови, охлажденных, очищенных и мелко нарезанных или натертых
3 больших вареных свеклы, охлажденных, очищенных и мелко нарезанных или натертых
1 средняя или большая (в зависимости от вкуса) красная или желтая луковица, мелко нарезанная
4 больших сваренных вскрутоя яйца, мелко нарезанных
1 1/2 чашки майонеза
Черный перец, петрушка или укроп для украшения (по желанию)

Приготовление:

1. Отварить картофель, свеклу и морковь в большой кастрюле до мягкости. Морковь варится около 15 – 20 минут, картофель - около 40 минут и свекла - 1 час или больше. Просто вынимайте овощи, которые становятся мягкими (но не разваренными) и продолжайте готовить остальные. Почистить, дать полностью остывть и измельчить: морковь, свеклу и картофель.
2. Приготовьте круглую форму или кольцевую разъемную форму или любую другую форму на ваш вкус. Первый слой салата: выложите на дно формы нарезанный картофель, разровняв его похлопыванием. Затем вылейте и разровняйте третью часть майонеза, чтобы полностью покрыть картофель. Затем выложите половину измельченной свеклы, на нее половину порции моркови, потом половину порции лука, всю сельдь и залейте еще одной третьей частью майонеза.
3. Затем уложите слоями оставшийся лук, морковь, яйца, приправьте черным перцем, залейте оставшимся майонезом, выложите оставшуюся часть свеклы и уплотните. Охладите в течение по крайней мере 6 часов перед подачей. Некоторые покрывают свои "шубы" яйцами. Это на ваш вкус, здесь нет правильного или неправильного рецепта. Нарезанный и сервированный салат просто прекрасен. Можно украсить зеленью петрушкой или укропом.