**Закуска из сельди «Клубничка»**

Эффектно будет выглядеть на праздничном столе.

Продукты:

сельдь с/с 1 шт.

лук синий 1 шт.

яйцо 1 шт. (крутое)

зелень укропа

свёкла 1 шт. (крупная)

сок лимона

оливковое масло

картофель 2-3 шт.

чеснок 1 зубчик

зелень петрушки

кунжут

Приготовление:

Картофель и свёклу отварить на пару. Очистить, остудить.

Свёклу натереть на мелкой тёрке, картофель истолочь в пюре, смешать, добавить раздавленный чеснок.

Сельдь, крутое яйцо и лук нарезать мелкими кубиками, смешать с измельчённой зеленью укропа.

Из свекольно-картофельной массы сделать небольшую лепёшечку, в середину поместить чайную ложку селёдочной начинки, сформировать «пирожок» в виде клубнички.

Из оливкового масла и сока лимона приготовить соус, полить все клубнички, посыпать кунжутом. Из петрушки сделать «хвостики».

Приятного аппетита!

