**Салат-рулет «Селедка под шубкой» Не сложно, доступно и очень вкусно!**

Ингредиенты:

– 2 средние варёные свеклы

– 1 большая варёная морковка

– 2 средние варёные картофелины

– 100 г сливочного сыра

– 150 г майонеза

– 1 слабосолёная сельдь

– 5-10 г желатина, в зависимости от его качества

Приготовление Овощи обмыть, отварить и очистить.

Желатин замочить в 1/4 стакана холодной воды на 30-40 минут и распустить его на водяной бане до полного растворения (но не кипятить). Затем остудить и перемешать с майонезом.

Свеклу натереть на мелкой тёрке.

Морковь также натереть на мелкой тёрке.

Картофель - на крупной тёрке.

Натертые овощи слегка посолить.

Сельдь порезать кусочками, предварительно очистив и удалив косточки.

На столе разложить пищевую плёнку (в несколько полос и в несколько слоёв). Если свертывание рулета делается в одиночку, полезно подложить под пленку полотенце - это облегчит последующее свертывание рулета.

К свекле добавить 3-4 ложки майонезно-желатиновой смеси, перемешать и выложить на плёнку слоем в виде прямоугольника.   
ПРИМЕЧАНИЕ. Перед укладкой свекольного слоя на пленку полезно насыпать мелко нарезанный укроп, можно смешанный с другой зеленью - это сделает рулет вкуснее и облегчит свертывание, т.к. не даст свекле прилипать к пленке.   
Внимание! Каждый следующий слой продуктов должен быть меньше по площади.

Следующим слоем положим сливочный сыр, в который также нужно добавить 2-3 ст. л. майонезно-желатиновой смеси.   
ПРИМЕЧАНИЕ. Сыр немного подогреть на водяной бане до размягчения, тщательно перемешать с майонезно-желатиновой смесью и теплым выкладывать на слой свеклы.

В тертый картофель добавить 2-3 ст. л. майонезно-желатиновой смеси, перемешать и выложить следующим слоем.

На картофель выкладываем слой тертой моркови, также смешанной с 2-3 ст. л. майонезно-желатиновой смеси.

Посередине морковного слоя выкладываем кусочки филе сельди.   
ПРИМЕЧАНИЕ. Если используем не готовые кусочки сельди, а нарезаем их сами, то филе сельди можно нарезать длинными полосочки по длине - так будет удобнее при последующем нарезании порционных кусочков рулета.

Затем аккуратно, поднимая края полотенца и плёнки с двух сторон (желательно, чтобы в этом кто-то помогал), не прилагая больших усилий и не спеша, свернуть пласт в рулет.   
Или можно накрыть сельдь пластом овощей сначала с одной, а затем с другой стороны. (Пленка не должна попадать внутрь рулета.)   
ПРИМЕЧАНИЕ. Для значительного облегчения работы по свертыванию можно подложить под поднимаемый край пленки какую-либо палку или скалку.

Края плёнки аккуратно свернуть, лишнее можно обрезать ножницами.   
Затем завернуть рулет в фольгу и убрать на несколько часов в холодильник для застывания.

После застывания в холодильнике аккуратно снять фольгу и пленку.   
Нарезать рулет острым ножом на ломтики, выложить на блюдо, украсить зеленью и подать на стол.

