

ANTIPASTI E SNACK

Insalata Barysauski

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

150gr di pesce lesso
2 barbabietole
40gr di formaggio
1 uovo
1 cipolla
4 cucchiari di mayonnaise
insalata verde
sale

PREPARAZIONE

1 Condire il pesce, scaldare il filetto a fuoco lento, aggiungere una foglia d'alloro, il pepe e la cipolla, quindi farlo raffreddare e affettarlo.

Cuocere le uova sode.

Affettare le barbabietole lessate e il formaggio, sminuzzare la cipolla. Aggiungere il sale e miscelare gli ingredienti.

Condire l'insalata con mayonnaise e ammonticchiare il tutto in un'insalatiera. Decorare

con fette di barbabietole, uova sminuzzate e insalata verde