



## Картофельные оладьи с филе сельди и свеклой



### Ингредиенты

◦ Свекла в кубиках "На пару"	1 банка (300г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Укроп	3 веточки
◦ Сметана	4 ст. л.
◦ Картофель	3 шт.
◦ Филе сельди	2 шт.
◦ Мука пшеничная	2 ст. л.
◦ Масло растительное	4 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



25 мин



4 порции



192 ккал

1. Филе сельди нарежьте крупными кусочками по диагонали.<br>
2. Картофель очистите и натрите на терке, перемешайте в миске с мукой.<br>
3. На хорошо разогретой сковороде с растительным маслом выпекайте четыре картофельные оладьи.<br>
4. Картофельные оладьи разложите по тарелкам, слегка посолите. Сверху выложите сметану, свеклу, кусочки сельди. Приправьте свежемолотым перцем, украсьте веточками укропа.



### Совет

Не солите картофельную массу перед жаркой. Соль способствует выделению жидкости, и картофельные оладьи получатся гораздо менее румяными.