



E-ČASOPIS JEZIKOVNE ŠOLE RUSKI EKSPRES, DECEMBER 2012

Danes bomo kuhali! Naj bo vaša praznična miza ... drugačna!



Селёдка под шубой / Slanik pod zimskim plaščem je ruska jed, priljubljena po vsem svetu. Vprašajte katerega koli tujega mojstra kulinarike, katere ruske jedi pozna, in zagotovo vam bo naštel: šči, ruski boršč, palačinke s kaviarjem in slanik pod plaščem. Slanik pod plaščem je priljubljena solata ruske kuhinje, ki se na mizo že tradicionalno servira na silvestrski večer.

Sestavine:

300 g pripravljenega fileja slanika ali 1-2 slanika
300 g krompirja
300 g korenčka
300 g rdeče pese
150 g čebule ali šopek mlade čebule
2 jajci (po želji za dekoracijo)
majoneza



Čas priprave solate brez kuhanja zelenjave – 30 minut.

Veliko Rusov to solato povezuje z novoletnimi prazniki. V Rusiji namreč velja, da novoletni jedilnik brez te solate ni popoln.

Solato lahko pripravite že prej. Ko bo ta stala in se dodobra prepojila, bo še okusnejša. Z navedeno količino sestavin lahko pripravite 7-8 porcij.

Priprava te solate je zelo enostavna: najprej vso zelenjavo skuhamo, nato pa vsako posebej naribamo ali narežemo na kocke. Zelenjavo nato v skledo naložimo v slojih tako, da vmes dodamo še sloj ribe. Vsak sloj še obilno namažemo z majonezo. Tako se slanik znajde na dnu solate nad njim pa se vrstijo sloji različne zelenjave, ki delujejo kot plašč. Ta priljubljena ruska solata je izredno barvita, okusna pa tudi precej kalorična.

Priprava solate:

1. Krompir, korenček in rdečo peso skuhamo. Zelenjavo ohladimo in očistimo.
2. Čebulo drobno nasekljamo.
3. File slanika narežemo na drobne koščke. Če boste uporabili celega slanika, morate naprej očistiti kosti, nato pa file drobno narezati.
4. Rdečo peso, krompir in korenček naribajte na srednjem nastavku ribeža.

V veliko skledo za solate ali na krožnik solato naložimo v slojih:

- Na dno krožnika položimo naribani krompir, ga poravnamo in premažemo z majonezo
- na krompir naložimo na koščke narezan file slanika in sloj premažemo z majonezo
- na slanik naložimo sloj čebule
- na čebulo naložimo sloj korenčka in ga premažemo z majonezo
- na korenček naložimo rdečo peso in jo pazljivo poravnamo.

Solata z vseh strani premažemo z majonezo in posipamo s kuhanimi jajci, ki smo jih naribali na drobnem nastavku ribeža.

Naša ruska praznična solata »slanik pod plaščem« je pripravljena in lahko jo postavimo na mizo. Solato »slanik pod plaščem« postrežemo kot torto – na mizi jo razrežemo in kose položimo na posamezne krožnike. Prepričani smo, da vam bo ta ruska solata-torta všeč!

Namig Ruskega ekspresa:

uporabite okrogel model, če želite, da bo vaša ruska solata izgledala takole ☺



Solata je prava paša za oči! Vabimo vas, da **poslikate doma narejeno jed** ter nato slike svoje super solatne mojstrovine **delite z bralci naše spletne strani**.



Dragi prijatelji, lepe praznike vam želimo! Veliko sreče, zdravja, zadovoljstva ter obilo pogovorov v ruščini v prihajajočem Novem letu vam želi

ekipa Ruskega ekspresa

P.S. Postanite naš prijatelj tudi na Facebooku:

<https://www.facebook.com/Ruski.ekspres.jezikovna.sola>

Časopis za ljubitelje ruskega jezika Jezikovna šola Ruski ekspres
tel.: + (386) 1 546 54 56, mob: + (386) 31 662 073