

Svētku galda ēdieniem esmu izvēlējis sarkanbaltsarkano (Latvijas karoga) krāsu

Silķe kažokā

Sastāvdaļas

- Viena silķe
- Viens sīpols
- Viens vārīts burkāns
- Četri vārīti kartupeļi
- Viena vārīta biete
- Trīs cieti vārītas olas
- Simt piecdesmit grami krējuma
- Simt piecdesmit grami majonēzes
- Sāls, cukurs, pipari
- Nedaudz zaļo zirnīšu



Pagatavošana

Silķi iztīra, novelk ādu, izņem asakas.

Filejas sagriež strēmelītēs.

Vārītos kartupeļus sagriež strēmelēs.

Burkānu un bieti sarīvē rupjās skaidiņās.

Sīpolu sasmalcina.

Atsevišķi sasmalcina olu baltumus, bet olu dzeltenumus sadrupina.

Visus produktus traukā liek kārtu kārtās: vispirms silķes filejas strēmelītes, tad sīpolus, burkānu skaidiņas, olu baltumus un kartupeļus, kurus pārkaisa ar sāli un pipariem.

Visu pārklāj ar biešu skaidiņām, pārkaisa ar olu dzeltenumiem.

Krējumu sajauc ar majonēzi, pēc garšas pievieno sāli, cukuru, piparus, pārlej pāri visam kažokam.

Apber ar zaļajiem zirnīšiem, pārkaisa ar lociņiem.

Lai labi garšo!