**Классический форшмак из сельди**

**Ингредиенты**

Филе сельди слабосоленой – 1 шт.

Лук репчатый – ½ головки

Зелёное яблоко – ½ шт.

Яйцо вареное – 1 шт.

Сливочное мягкое масло – 1 ст. л.

Сок лимона (если яблоко не сильно кислое) – пару капель

Зеленый лук – несколько перьев для украшения

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для классического форшмака из сельди. Для быстроты приготовления лучше взять готовое филе бочковой засолки пряного посола. Очищаем его от мелких косточек, это удобно сделать при помощи пинцета.

**Шаг 2**

Правильно делать форшмак рубленым. Поэтому просто нарезаем филе сельди ножом и нарезанные кусочки рубим ножом в фарш. Перекладываем в миску.

**Шаг 3**

Зеленое кислое яблоко очищаем от кожуры и натираем его половинку на мелкой тёрке. Отправляем натёртое яблочное пюре к селедке. Если яблоко не совсем кислое, то можно добавить немного лимонного сока.

**Шаг 4**

Теперь натираем на тёрке половинку очищенного репчатого лука и отправляем к селедке.

**Шаг 5**

Яйцо отвариваем вкрутую, очищаем, остужаем и также натираем на мелкой терке прямо в миску.

**Шаг 6**

Добавляем к ингредиентам 1 столовую ложку размягченного при комнатной температуре сливочного масла.

**Шаг 7**

Перемешиваем все ингредиенты. Консистенция у форшмака получается не жидкая, густая за счёт того, что, когда мы натирали яблоко и лук на тёрке, образовавшийся сок оставался на рабочей поверхности.

**Шаг 8**

Нарезаем черный ржаной хлеб и выкладываем на него приготовленный форшмак. Украшаем нарезанными перьями зелёного лука.

Приятного аппетита!