



ГОТОВИМ ВИНЕГРЕТ



Свекла



Морковь



Картофель



Лук репчатый



Соленый огурец



Растительное масло



Квашеная капуста



Зеленый горошек



Свекла



Морковь



Картофель



Лук репчатый



Соленый огурец



Растительное масло



Квашеная капуста



Зеленый горошек

Приготовление салата «Винегрет»



Отмываем корнеплоды от земли

Мы будем варить овощи в шкурке, поэтому воспользуемся щеткой и помоем хорошенько. Овощи не чистим и ничего не срезаем. У моркови и свеклы на месте остается и верхушка, и низ.



Кладем картошку, морковь и свеклу по разным кастрюлям, в подсоленную холодную воду, чтобы она покрыла продукты полностью. Даем воде вскипеть и на умеренном огне отвариваем до готовности. Картошка «в мундирах» варится 20-35 минут; Морковь — примерно 1 час. Свекла среднего размера — около 1,5 часа.



Аккуратно сливаем кипяток и 2-3 раза заливаем свеклу холодной водой. Налили, дождалась пока вода потеплеет, слили и снова добавили холодную воду. От перепада температуры корнеплоды быстрее остужаются и получаются еще вкуснее.



Мелко рубим квашеную капусту



Нарежем небольшими кубиками репчатый лук.



Порежем соленые огурцы кубиком.



Как только отварные овощи остынут, их нужно почистить, и винегрет можно готовить дальше.



Нарежем кубиками морковь.



Нарежем кубиками картофель.



Нарежем кубиками свеклу



Добавляем консервированный горошек, все перемешиваем.
Винегрет заправляем растительным маслом, солью и черным перцем по вкусу.

