



Состав:

300г свеклы

300г картофеля

200г моркови

150г зеленого горошка консервированного

100г соленых огурцов (можно маринованных)

100г квашеной капусты

100г лука репчатого

соль, перец черный молотый

Заправка:

подсолнечное или оливковое масло

Рецепт винегрета:

Свеклу, картофель и морковь промыть не очищая и отварить до готовности. Затем охладить, очистить и нарезать кубиками.

Огурцы мелко нарезать.

Квашеную капусту нарезать.

Свеклу заправить оливковым маслом, добавить остальные компоненты салата, все перемешать заправить оливковым маслом, посолить, поперчить.

Примечание: для того, чтобы свекла не окрасила все остальные ингредиенты винегрета, ее надо заправлять оливковым маслом отдельно от остальных компонентов салата и только после этого смешивать винегрет.

Приятного аппетита!