Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Винегрет

9 декабря 2014 11:22 · https://open-cook.ru/recipes/vinegret



Есть в России салат, который любят почти все и готовят довольно часто. Это, конечно же, **винегрет**! Мы его тоже обожаем. Этот **рецепт** у нас основной, но иногда мы добавляем в него квашенную капусту или селедку. Все просто, быстро и вкусно! Не смотря на то, что винегрет можно готовить круглый год, для нас это все-таки зимний салат, потому что именно в холода хочется добавить к овощам маринованные огурцы и горошек, поэтому осенью и зимой мы готовим винегрет чаще всего.

Примерно на 4-6 порций:

- 100 гр картошки

- 100 гр моркови
- 200 гр свеклы
- 100 гр соленых или маринованных огурцов
- 100 гр репчатого или зеленого лука
- 150 гр консервированного горошка
- соль по вкусу
- растительное масло

Овощи отварить (их можно и запечь в духовке, некоторым так больше нравится) и почистить, лук тоже. Нарезать все небольшим кубиком, кроме горошка.



Сложить все в миску и перемешать. По правилам свеклу добавляют в салат перед подачей, чтобы она не окрасила остальные овощи в свой бардовый цвет. Но я люблю добавлять ее сразу.



Посолить и добавить растительное масло по вкусу.



Разложить по порционным мискам или поставить на стол в одном красивом салатнике.



Предупреждаю! Винегрет - скоропортящийся салат, дольше суток не хранить!



Приятного аппетита!

Комментарии: 1



регина # 17:17 24.12.2014

хорошо добавить квашенную капусту
