

ЗАЯВКА № 13

Ім'я: Наталія

Рік народження: 1979

ХОЛОДНИЙ БОРЩ – чудовий рецепт для літа



Холодний борщ -

це прохолодна гарна насичена червона юшка з сезонними овочами, зеленню і сметаною - така ж популярна і улюблена слов'янами перша страва, як і окрошка. А також її гідна альтернатива у спекотні літні дні.

Інгредієнти:

- ✓ 300 г буряка
- ✓ 200 г картоплі
- ✓ 100 г огірків
- ✓ пучок зелені
- ✓ 3 яйця
- ✓ 200 г копченого балику
- ✓ 1 л кефіру
- ✓ 1 л столової мінеральної води
- ✓ 1 ст. ложка 6%-го яблучного оцту
- ✓ перець за смаком
- ✓ сіль за смаком.

Приготування:

1. Звари яйця круто.
2. Картоплю і буряк відвари в мундирах, потім остуди і почисти.
3. Картоплю, буряк і яйця поріж дрібненькими кубиками.
4. Огірки потри на крупній тертці довгою локшиною.
5. Також тонкою локшиною поріж балик.
6. Подрібни зелень.
7. З'єднай нарізку овочів і балику, залей холодним кефіром, посоли, поперчи, перемішай і залиш постояти кілька хвилин.
8. Потім налий в холодний борщ охолоджену мінералку і ще трохи дай постояти.
9. Розлий по тарілках, посип зеленню і подавай холодним.

Смачного!

