Колхозный винегрет

1 кг красной фасоли

1 кг картошки

0,5 свеклы

0,5 моркови

1 кг б консервированного зеленого горошка

0,5 кг соленных огурцов или зеленых помидор, можно и квашенной капусты.

0,5 ст не рафинированного подсолнечного масла

2 шт лука

200 гр петрушки или укропа

Соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Как и говорилось прежде фасоль необходимо замочить заранее. После чего отварить, слив первую воду. Морковку и картошку, тоже необходимо отварить, но не переваривать. Очистить от кожуры. Свеклу, я советую варить предварительно очистив. Ибо воду в которой она варилась можно присоединить к борщу, а не сливать. Все нарезать и слоями уложить в тару.

Соленье,зеленый горошек,свеклу, морковь, картошку, фасоль, лук и зелень. Полить сверху растительным маслом и оставить до того, пока надо выставить на лотки, чтобы винегрет не потерял товарного вида. Тогда необходимо тщательно  все перемешать. Очень вкусно и питательно.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh5.googleusercontent.com/zPRGCkIbp8aRp7usYVLD4g_PEYrvPU8eZdl_Fo0xVA9kt2WlUDHfpGxxPHlCkWnW2gOdlwn998NEUlzT212Nl9hL3pWTbN78x1PTowBUFU5nXgkSSs0KXMxvPwqed_sAk7-Kdqoh | https://lh3.googleusercontent.com/gZ2oHVhvvkzA8SwBeM1j1hAN9i6b0NzsdYIyPS6lLop70Zc-V60PL5qTIlPyGEkyuj0cqR6HnyxC-R3WR9ml-Zgda0qvMrgIPVmlUk4axaaAS1XUyZbDZAX5qw1uvajNGCPxBC0V |
| https://lh5.googleusercontent.com/hx2Nqc_tGO34f2Rv966mfgYQelO0fF7RC400uVqn6njiimYbw-C3edWKYJD8nabttg-Y6OGAGSBx3gIxmbk9N2s9Jy0Q-9-u2Zd4g0DpYJiQkpOoexHFgJea1RV3xUfj7l5jE0k8 | https://lh4.googleusercontent.com/Po-fMxKaq4yV7h6CoGBeUWrQU19XQNe8t8ceXQfYazLj8vZIIykmhN7Y1mJkgfQn2JdLEarU4DwTIA0mjzpJW1Npw6Ru1Oio7YHHM12JY2JvoeBQkDwKDLo7XtPzLpY5BUJ9-zJy |
| https://lh6.googleusercontent.com/-K3xP_EdH0D5tsL3xR3zFuFECcSsXFquT5A4SbF5-6zYmEGhF4MZxc-H0MMa0OQtyrLZsOUe0yXODhrIcB11fW0BAYAhNTwO_VGkUdFuQ5khEwVbu5tYYgfoVazM24z11vIAF2Fc | https://lh5.googleusercontent.com/J9SEIN45M5We2W85e-mSJ1nqq5AUB0icc7g2NJu7wqYU6qyetwKDimHjg-32wsYyOPAHiYgef1Rmt7BYb-VTd9c_L0UWV3HCM-Ujq37-CPiKpDx-1mKtvbG4KR43_VAQMdA9E96Q |
| https://lh4.googleusercontent.com/9Xeuq2gh_uikkdCA_dGcaUBGkvzC1AgbFX5bCYfqZnzZK27iifzyV0ToUwIAw5xQDVdo46wM0wcvB6wrO0GQwwQztXx3Unpvb2c4Q0KbOPgrzcIM2t2wocQTgO1HixbZ32h8YoZI | https://lh3.googleusercontent.com/fYfZHqJ34EgLtb4hCAhmOlxU_D1ErITKF1PKFKT-I9oAV1_mHvAl7SpVFu0iigLRBFjNnQI64gt0LvYYP6RDAwCl9nquEnUOamuCbmprhumlno04q7Huc514I8Y8-swEp8t73VKB |
| https://lh3.googleusercontent.com/yjxzYSo_i89luTQ28tvocLyog703QpgBxNOM1VaLtuSPw_qgWp_Vqo2GeUG5sZxBCMY1h_1T4aMG-b_eaSgmQC7zQ0R8qPsnp5tnCbZcIt5YdVZzHLawSLqxiVuon6xHpV15egCo | https://lh5.googleusercontent.com/FLeHitMJJHRn1QZ72ETwlvrIR1wF5V1iJjNEQ2oqseNG5QpaP_ROH3iFBEBgWZfHUCBdTccHrK9sgBlhFf9CUTSNyTG7NRNKV-FfI-jh6laYDzkn_tKW1MQO7OF6XRuuoYgmEQkP |
| https://lh5.googleusercontent.com/xR-_79YstnjZTllif-S_l89pWsH_vBDk3lPM5jSbFav1lg8AuBOFjHf3X-ZrBvtkqAozQjTHdxHBUzsk6AlsfRrXzJvynMw56E5-a8Lh4f7EM7FNCjvyRakTrVkIf75NuFjpXmJ2 | https://lh4.googleusercontent.com/pNo5u8XNgsNi-kTprPlMA2hbZmYAvrdMqtySPan69KD7Ub946bQHrINmoxoComLNyxJLpVpGVnJSuFWh7Xvn0s8KhA95UDg9skKGp7JrebddhdsDaoXWWPdnvckC0nRy-lndXlbY |
| https://lh6.googleusercontent.com/S5rn5KITyGES0PrsiEVFbvr3qHbWc2qQDHpQWzMi7Fow0vpsSJfmDmJdVLPEiK18MjYYqcI8wv60ITfN00TsqvXTlK7DJFu2RsogIr4ZVNGETbXTB76MtNAc32mYHM3YdpVaAMvq | https://lh6.googleusercontent.com/q116cej2EMYeig_7gfgBhsGC1oYg3d7BM0cgOfEu691ZNDXhxGQ1uWr4fP22_a9iHtWMP6TWvnrZ55FqcsLm3YiHDEzeI6APRYRpIuP7_Ddd0uMZ0jf5_6PZsJRnsXmf2X__ldxM |
| https://lh3.googleusercontent.com/k8gBV5F54lNkqDymGLma8H5SNHilTsO0jCcH_KUoOD63whIkG4d6obOLlnTHJsBW8AiqAqQ3uUJv1UdaB6pk6ZT9H5AD1x-5SmGtLWRUWtnTx9waVKi1VFFTmHRYy-xBUo16YSYn | https://lh4.googleusercontent.com/ealoX6Pzvg9ZC-l0FKXtg1zoI-lmcjmh2zJbxCfGW9UzkUk903ixVLHSqKX7buadbgl8wKYMqVWxvLd0ibtPM-VEhMyjOTwnE9SJyD8qqDjANtfAZGlAmmmwpmTSwPxpC3M8Uvim |
| https://lh6.googleusercontent.com/bwkPbHCPcopmA51O48Lx3yISS2RJDWbgQTVwvP58ZRoUUic6hWkY6dqxMECBFslY73csy9dKo8IMRIb7Wvs0Vf59u0s4YkikaheedvWlywA3FZ7UBRwqGDRMpnrlvlaIAaNws32X | https://lh3.googleusercontent.com/l-ABbSbs-WBOOP_onvpxWA3oJAPe2hbQRSNrEXSjc7qLNVXwCmKgw4mi5eGYUvWkHnEam9PiPtHxr7UJkln7VgvebTfJleTC1caj7wQ3FyfMqQwt4z5oiCg3LsTyeUjG9fKBLx8I |