ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Картофель - Зшт Морковь - 2 шт Свекла - 1 шт Соленые огурцы - 2 шт

Лук зеленый - 50 г Масло растительное - 2 ст. Ложки Перец молотый, горчица, укроп - по вкусу Листья салата

Огурцы, вареный картофель, свеклу, морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Овощи выложить в посуду, перемешать, заправить маслом с добавлением перца, соли, горчицы.

Готовый винегрет поставить в холодильник.

При подаче на стол винегрет уложить горкой в салатник, украсить зеленым салатом, посыпать укропом.

Винегрет овощной

Картофель - Зшт Морковь - 2 шт Свекла - 1 шт Соленые огурцы - 2 шт

Лук зеленый - 50 г Масло растительное - 2 ст. ложки Перец молотый, горчица, укроп - по вкусу

Листья салата

Огурцы, вареный картофель, свеклу, морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Овощи выложить в посуду, перемешать, заправить маслом с добавлением перца, соли, горчицы.

Готовый винегрет поставить в холодильник.

При подаче на стол винегрет уложить горкой в салатник, украсить зеленым салатом, посыпать укропом.