1-й вариант

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Картофель — 3 шт.

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

Огурцы, вареный картофель, свеклу морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать, соли, горчицы. Готовый винегрет поставить в холодильник.

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

2-й вариант

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

*Картофель —* **3 шт.**

*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**

Огурцы, вареный картофель, свеклу морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать, соли, горчицы. Готовый винегрет поставить в холодильник.

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