

# Мясная окрошка со свежим огурцом



## Ингредиенты

говядина            200 г  
огурцы    3-4 шт.  
квас        2 стакана  
сметана 1 ст.л.  
петрушка  
укроп

## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Кусок говядины отварить в воде до полной готовности, дать ему остыть и порезать кусочками небольшого размера.
- 2 Промыть свежие огурцы, петрушку и укроп, после чего огурцы порезать, а зелень порубить. Сложить мясо и огурцы в большую миску или кастрюлю.
- 3 Сметану перемешать с небольшим количеством кваса и залить смесью мясо с овощами. Содержимое посуды перемешать, влить остальной квас и еще раз перемешать.
- 4 Перед подачей мясная окрошка со свежим огурцом посыпается рубленым укропом и петрушкой и подается либо порционно, либо в большой красивой посудине.