

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.