

Окрошка с колбасой на квасе классическая



Ингредиенты

1 л кваса / воды
400 г вареной колбасы / мяса
70 г зелёного лука
30 г петрушки
30 г укропа
10 редисок
7 клубней картофеля
5 яиц
4 огурца
сметана
соль

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Сварить яйца и картофель, дать остыть, очистить, желтки порубить, картофель и белки нарезать на кубики.

2 Нашинковать редис кружочками, зелень порубить, колбасу и огурцы нарезать на кубики, огурцы также можно натереть на терке. Зеленый лук немного примять для появления сока. Все переложить в глубокую миску, посолить, аккуратно перемешать.

3 Разложить по тарелкам, залить хорошо охлажденным квасом, подавать окрошку с колбасой на квасе классическую со сметаной и измельченной зеленью. Вместо кваса можно использовать воду с лимонной кислотой.