

Салат из свеклы



Ингредиенты

уксус – 1 ч. л.
помидор – 2 шт
соль
2 средние свеклы
4 шт. молодого картофеля
ботва 2 –3 свекол
подсолнечное масло для заправки
1 небольшой пучок рукколы
хрен
1 кочан салата латук
1 ст. л. желатина
сахар – 1 ч.л.

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Свеклу и картофель вымыть и отварить в разных кастрюлях до готовности. Дать остыть. Свекольный отвар сохранить. Овощи очистить и нарезать большими кусками. Салат, рукколу и ботву вымыть, обсушить и крупно нарвать.

Шаг 2

Помидоры вымыть и нарезать крупными кусками. Смешать в миске свеклу, картофель и зелень. Посолить, поперчить по вкусу. Добавить помидоры. Заправить маслом и перемешать.

Шаг 3

Свекольный отвар процедить. Добавить уксус, сахар и хрен, быстро довести до кипения и сразу же снять с огня. Дать

немного остыть, затем развести в отваре желатин. Перелить в невысокую форму и поставить в холодильник до полного застывания. Использовать свекольное желе для гарниров, а также для овощных, рыбных и мясных салатов.