

# 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.