



Окрошка



На ЛЕТО именно ТО! Холодное первое блюдо!

Основу моей окрошки составляют картофель, яйца, колбаса вареная, свежие огурцы, зеленый лук. По желанию можно еще добавлять редис, укроп или использовать вместо колбасы ветчину, отварное мясо.

Я заправляю окрошку сметаной и холодной водой. Кто любит окрошку с «колючками», то можно простую воду заменить на минеральную



газированную.

Подавать на стол нужно охлажденной! Если планируете подавать сразу после сборки, то охладите предварительно воду и сметану.

Количество ингредиентов рассчитано на объем 2 литра (у меня 2-х литровая кастрюля).

Ингредиенты:

Картофель	3 шт.
Яйца	5 шт.
Колбаса вареная	250 гр.
Огурцы	3 шт.
Лук зеленый	4 шт.
Сметана 15%	200 мл.
Соль	1.5 ч. л.
Лимонная кислота	1 на кончик чайной ложки
Вода	1 л.

Инструкция приготовления:



Первым делом нужно сварить картофель и яйца, а также охладить воду и сметану для заправки. Затем остывший картофель чистим и нарезаем кубиком.



Яйца также чистим и нарезаем кубиком.



Вареная колбаса у меня Докторская. Ее я также нарезаю кубиком. Размер кубиков желательно делать одинаковым.



Свежие огурцы моем и режем кубиком.



Зеленый лук моем и нарезаем кольцами.



Отправляем всю нарезку в кастрюлю.



Выливаем сметану, перемешиваем.



Выливаем воду, высыпая соль и лимонную кислоту. Все тщательно перемешиваем. Обязательно пробуем на свой вкус. Учитываем, что на второй день окрошка будет кислее. Приятного аппетита и на здоровье!