

Пикантный свекольник

Ингредиенты

- Свекла - 4 шт средние
- Сельдерей - 1 стебель
- Редис - 150 г
- Огурец - 2-3 шт небольшие
- Вода - 600 мл
- Оливковое масло - 5 ст.л
- Винный уксус - 3-4 ст.л
красный
- Соус табаско - пара капель
- Ворчестерский соус - 1 ч.л
- Кресс-салат - горсть
- Соль -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Свеклу хорошо промойте и заверните в фольгу. Запекайте свеклу в разогретой до 180 °С духовке примерно 1,5 часа, пока она не будет легко протыкаться шпажкой.

2

Запеченную свеклу достаньте из духовки и остудите до комнатной температуры. Очистите от кожицы, мелко нарежьте вместе с сельдереем, половиной редиса и половиной огурцов.

3

Смешайте все нарезанные овощи, добавьте воду, оливковое масло и уксус. Дайте постоять 5-10 минут и измельчите блендером в однородное пюре. Добавьте соль, табаско и ворчестер по вкусу, перемешайте.

4

Уберите суп в холодильник. Оставшиеся огурцы и редис нарежьте тонкими кружочками.

5

Холодный свекольный суп подавайте с кресс-салатом и нарезанными овощами.

Приятного вам аппетита :)