

## Свекольник с хреном

### Ингредиенты

#### для бульона:

- Свекла - 500 г
- Бульон - 600 мл куриного или воды
- Лимон - 1 шт сок
- Хрен - 100 г свежий тертый
- Соль -
- Перец -

#### для заправки:

- Свекла - 3 шт некрупная
- Картофель - 2 шт
- Огурец - 3 шт некрупный
- Яйцо - 2 шт сваренное вкрутую
- Щавель - свежий горсть листьев
- Сметана - 4 ст.л



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Свеклу для бульона тщательно вымойте, можно даже потереть ее грубой щеткой, затем очистите, кожуру сохраните.

2

Из очищенной свеклы выжмите сок. Кожуру отварите в небольшом количестве воды до мягкости, протрите через сито, а потом через двойной слой марли. Добавьте сок свеклы, куриный бульон и доведите до кипения. Остудите. В охлажденный бульон добавьте лимонный сок, тертый хрен, посолите и поперчите по вкусу.

**3**

Для заправки свеклу и картофель отварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте тонкой соломкой. Огурцы очистите от кожуры и нарежьте такой же соломкой. Так же, соломкой, нарежьте листья щавеля. Яйца разрежьте пополам. Зеленый лук порубите не очень мелко.

**4**

Выложите овощи в порционные тарелки, залейте охлажденным бульоном, украсьте половинкой яйца. Если требуется, посолите и поперчите. Заправьте сметаной и подавайте.

Приятного вам аппетита :)