

Свекольник дачный

Ингредиенты

для бульона:

- Свекла - 1 кг
- Бульон - 500 мл куриного или воды
- Сок - половины лимона
- Хрен - 100 г свежий тертый
- Соль -

для заправки:

- Свекла - 3 шт некрупная
- Зеленый лук - пучок небольшой
- Щавель - свежий горсть
- Картофель - 3 шт
- Огурец - 2 шт средний
- Яйцо - 2 шт



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

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

2

Из очищенной свеклы выжмите сок. Кожуру отварите в бульоне (воде), отвар процедите через сито, а потом через двойной слой марли. Добавьте в отвар свекольный сок и доведите до кипения. Остудите. В охлажденный бульон добавьте лимонный сок, тертый хрен, досолите по вкусу.

3

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

4

Выложите овощи в порционные тарелки, залейте охлажденной заправкой, украсьте половинкой яйца. Посолите и поперчите по вкусу.

Приятного вам аппетита :)