

# Белорусская кухня

**СВЕКОЛЬНИК** – БЕЛОРУССКОЕ  
НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО

**#Волоткович Анастасия#**  
**Моё БЛЮДО# СВЕКОЛЬНИК**

# ИНГРЕДИЕНТЫ НА 3 ПОРЦИИ

1. СВЕКЛА 1 ШТ.  
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 2 ШТ.  
ЯЙЦО 2 ШТ.  
ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК 30 Г  
УКРОП СВЕЖИЙ 50 Г  
ВОДА 1.2 Л  
СОЛЬ ПО ВКУСУ  
САХАР 1 СТ.Л.  
СОК ЛИМОНА 4 СТ.Л.  
СМЕТАНА 200 МЛ

# РЕЦЕПТ

- СВЕКЛУ ОЧИСТИТЕ ОТ ВЕРХНЕГО СЛОЯ, ОПОЛОСНИТЕ.
- ПОМЕСТИТЕ В КАСТРЮЛЮ С ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ, УСТАНОВИТЕ НА ОГОНЬ.
- ВАРИТЕ ОВОЩ ПРИМЕРНО 60 МИНУТ, ДО ПОЛНОЙ ГОТОВНОСТИ, КОТОРУЮ МОЖНО ОПРЕДЕЛИТЬ, ПРОТКНУВ ЕГО НОЖОМ.
- В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОЛУЧИТСЯ НАСЫЩЕННЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ ОТВАР,
- ЧТО НАМ И НУЖНО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО ХОЛОДНОГО СУПА.



- СВЕКЛУ ДОСТАНЫТЕ, ТОЖЕ ОСТУДИТЕ, ЗАТЕМ НАТРИТЕ ЕЁ.
- ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПЕРЕД СМЕШИВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНЫ БЫТЬ В ХОЛОДНОМ ВИДЕ, ИНАЧЕ БЛЮДО МОЖЕТ БЫСТРО СКИСНУТЬ.
- СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ ОПОЛОСНИТЕ, НАТРИТЕ АНАЛОГИЧНО СВЕКЛЕ.
- ЯЙЦА ОТВАРИТЕ ЗАРАНЕЕ, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ ВКРУТУЮ, ВАРИТЕ 10 МИНУТ С МОМЕНТА НАЧАЛА БУРЛЕНИЯ ВОДЫ.
- ЯЙЦА НАРУБИТЕ МАКСИМАЛЬНО ОДИНАКОВЫМИ КУБИКАМИ.



- ВСЕ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ВЫЛОЖИТЕ В ПРОСТОРНЫЙ САЛАТНИК.
- ЗЕЛЕНый ЛУК И УКРОП ТЩАТЕЛЬНО ВЫМОЙТЕ ПОД СТРУЕЙ ПРОХЛАДНОЙ ВОДЫ, СТЯХНИТЕ ЛИШНИЕ КАПЛИ.
- ЗЕЛЕНЬ НАШИНКУЙТЕ МЕЛКО, ПОСЛЕ ЗАКИНЬТЕ К ОСНОВНОМУ СОСТАВУ.



- СОДЕРЖИМОЕ ЕМКОСТИ ЗАЛЕЙТЕ ОХЛАЖДЕННЫМ СВЕКОЛЬНЫМ ОТВАРОМ.
- ПРОЧУВСТВУЙТЕ ВКУС СВЕКОЛЬНИКА ДОБАВЛЕНИЕМ САХАРА, СОЛИ И СОКА ЛИМОНА
- ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШАЙТЕ, ЧТОБЫ КРУПИНКИ СПЕЦИЙ РАСТВОРИЛИСЬ БЫСТРЕЕ.  
ЗАГРУЗИТЕ БЛЮДО В ХОЛОДИЛЬНИК НА НЕСКОЛЬКО ЧАСОВ, ЧТОБЫ ОНО ХОРОШО ОХЛАДИЛОСЬ.

**Приятного аппетита!!!**

- ПОСЛЕ РАЗЛЕЙТЕ ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК ПО ПОРЦИЯМ. КАЖДОМУ В ТАРЕЛКУ ДОБАВЬТЕ СМЕТАНУ ПО ВКУСУ.



**Приятного аппетита!**