

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!