

Винегрет



Винегрет считается исконно русским блюдом, однако некоторые, все же, ставят это под сомнение. Так, в одной английской поваренной книге 1845 г. предлагается рецепт шведского салата из сельди, картофеля, свеклы, яблока, пикулей и яйца с заправкой из перемешанного с маслом и сметаной уксусом. Предполагают также, что винегрет может быть блюдом и немецкой кухни. Ясный ответ на все эти вопросы дает классический рецепт винегрета по-русски, в который, наряду со свеклой и картофелем также входят морковь, соленые огурцы, квашеная капуста, за пределами нашей страны встречающаяся крайне редко. Поэтому вполне можно допустить, что похожие блюда существуют и в иностранных кухнях, но в том виде, в каком мы привыкли видеть винегрет в России, он был придуман у нас.

Продукты для винегрета



Шаг 1

Картофель и морковь хорошо промывают и варят до готовности 20-25 минут.



Шаг 2

Свёклу промывают щёткой и варят 60-75 минут.



Шаг 3

Варёные овощи охлаждают.



Шаг 4

... очищают и нарезают ломтиками или кубиками.



Шаг 5

Лук нарезают мелкими кубиками.



Шаг 6

Солёные огурцы нарезают ломтиками или кубиками.



Шаг 7

Овощи соединяют и добавляют зелёный горошек.



Шаг 8

Вводят салатную заправку или майонез и перемешивают.

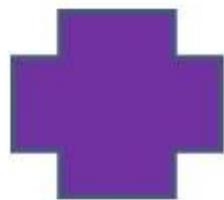


Салатная заправка для винегрета

Масло
растительное

Уксус

Соль, специи



Соединить и перемешать



ПРИЯТНОГО

АППЕТИТА!!!