

# Винегрет

6-8 порций

## Вам понадобится

- 2 крупных свеклы (приготовленные и мелко нарезанные)
- 2 картофелины среднего размера (приготовленные и мелко нарезанные)
- 3 большие моркови (приготовленные и мелко нарезанные)
- 3 / 4–1 стакан квашеной капусты (без жидкости)
- 6 соленых огурцов (мелко нарезанные)
- 1 небольшой лук-шалот (можно также использовать 1/4 мелко измельченного красного или желтого лука)
- соль и черный молотый перец по вкусу
- 1/4 - 1/3 стакана подсолнечного масла (или любого другого масла по вашему выбору)
- 1–1 1/2 столовой ложки белого уксуса



Picture olgasflavorfactory.com

## Приготовление

1. Сварить свеклу в кипящей воде или запечь ее до готовности.
2. В другую кастрюлю переложите картофель и морковь. Залейте овощи холодной водой. Накройте кастрюлю, доведите воду до кипения, убавьте огонь и варите пока морковь и картофель не будут прожарены насквозь, и вы не сможете проткнуть их полностью ножом. Убедитесь, что они готовы, но не слишком переварены, иначе они развалятся и превратятся в кашу, когда позже будут смешаны с остальными ингредиентами салата.
3. Охладите свеклу, морковь и картофелею. Используйте бумажное полотенце, чтобы удалить кожицу с вареной свеклы и снимите кожицу с моркови и картофеля ножом для масла.
4. Нарезьте свеклу, морковь и картофель мелко, чтобы они были примерно одного размера.
5. Нарезать соленые огурцы примерно такого же размера как свеклу, морковь и картофель. Мелко нарежьте лук-шалот или лук, в зависимости от того, что вы используете.
6. Слейте квашеную капусту. Если у квашеной капусты очень длинные кусочки, их можно нарезать на половинки или трети.
7. Смешайте все овощи, включая квашеную капусту и соленые огурцы, в большой миске. Приправьте по вкусу солью и перцем.
8. Влейте подсолнечное масло и уксус, перемешайте. Храните винегрет в холодильнике.
9. Вы можете приготовить этот салат заранее, за 3 дня. Вы также можете добавить свежую зелень прямо перед подачей, например, укроп, зеленый лук или петрушку.

