Рецепт окрошки на квасе

OsThemes · 26.05.2024

Время готовки

20 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Окрошка — это традиционное русское блюдо, которое стало особенно популярным в жаркое время года. Это холодный суп, состоящий из нарезанных овощей, мяса или рыбы, зелени и заправки. Заправка может быть на основе кваса, кефира, минеральной воды или других жидкостей.

Ингредиенты

- картофель — 2 клубня
- яйца — 2 шт.
- свежие огурцы — 2 шт.
- редис — 6 шт.
- укроп — 4–5 веточек
- петрушка — 2–3 веточки
- ветчина — 400 г
- квас — 1 л
- молотый черный перец, соль — по вкусу

Способ приготовления

1. Картофель тщательно вымойте щеткой, затем отварите до готовности в мундире. Дайте клубням хорошо остыть, затем очистите их.
2. Яйца для окрошки сварите вкрутую. Поместите их в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите 10 минут. Охладите проточной водой и очистите.
3. Свежие огурцы, редис, зеленый лук, укроп и петрушку тщательно вымойте холодной проточной водой. Огурцы нарежьте маленькими кубиками (если кожица плодов слишком толстая, очистите ее).
4. Зеленый лук, укроп и петрушку для окрошки хорошо обсушите бумажными полотенцами, затем мелко нарежьте. С плодов редиса срежьте кончики, затем нарежьте его тонкими кружочками.
5. Всю зелень сложите в большую миску, немного посолите и перетрите руками, чтобы выделился сок. Можно добавить чайную ложку горчицы. Оставьте до использования при комнатной температуре.
6. Ветчину нарежьте маленькими кубиками. Так же нарежьте картофель для окрошки. Яйца мелко порубите. Картофель, ветчину, свежие огурцы, яйца и редис добавьте в миску к зелени с солью.
7. Перемешайте ингредиенты окрошки. Поперчите по вкусу. Залейте очень холодным квасом. Снова перемешайте в миске и затем распределите по порционным тарелкам.
8. В каждую тарелку с домашней окрошкой можно добавить немного сметаны или хорошего майонеза. Сразу же подайте холодный суп на стол, дополнив ржаным хлебом.