

Винегрет овощной

Ингредиенты	Масса, г	
Картофель очищенный варёный	210	210
Свёкла очищенная варёная	150	150
Морковь очищенная варёная	100	100
Огурцы солёные	150	150
Капуста квашеная	150	150
Лук зелёный	150	
или лук репчатый		150
Заправка для салатов №895	150	
Масло растительное		150
Выход	1000	

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Огурцы солёные можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солёными.

Источники

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 1982. — 720 с. — (Министерство торговли СССР)

From:

<https://itstinks.ru/> - It stinks!



Permanent link:

https://itstinks.ru/doku.php/vinegret_ovoschnoj?rev=1737885145

Last update: 2025/01/26 12:52