

ОКРОШКА

с вяленой рыбой



Для окрошки лучше подходит судак и щука, но некоторые предпочитают тарань

Для того чтобы быстро почистить тарань надо подержать ее на сухой раскаленной сковороде. От этого чешуя легко отделяется, а мясо будет мягким



ИНГРЕДИЕНТЫ

1 литр квас
500 гр рыба
3 шт картофель отварной
в мундирах
3 шт. огурец свежий
300 гр. редис
4 шт. яйца
1 пучок зеленый лук
1 пучок укроп
по вкусу сметана
по вкусу горчица
по вкусу хрен
по вкусу соль, перец

РЕЦЕПТ



Яйца отварить вкрутую, вынуть желтки, белки порубить. Отваренный картофель, остудить, очистить от кожуры и перетереть с желтками, добавив немного соли.



Все овощи порезать кубиками.



Зелень мелко нашинковать.



Рыбу порезать на небольшие кусочки.



Выложить в тарелки поровну все ингредиенты.



Приправить хреном, горчицей, солью, перцем, сметаной по вкусу.



Залить квасом.



Рыбу положить в окрошку или подать отдельно на тарелке.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПРОВЕРЕНО



ВАСИЛИЙ
САБИНА
шеф-повар

ОКРОШКА

с вяленой рыбой



Для окрошки лучше подходит судак и щука, но некоторые предпочитают тарань.

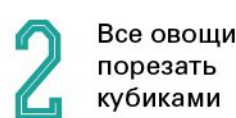
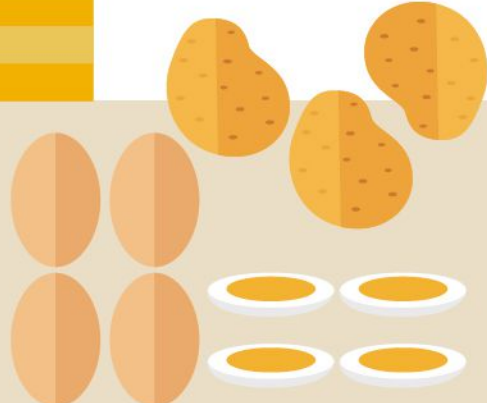
Для того чтобы быстро почистить тарань надо подержать ее на сухой раскаленной сковороде. От этого чешуя легко отделяется, а мясо будет мягким.

ИНГРИДИЕНТЫ

1 литр Квас
500 гр Рыба
3 шт Картофель отварной
в мундирах
3 шт. Огурец свежий
300 гр. Редис
4 шт. Яйца
1 пучок Зеленый лук
1 пучок Укроп
по вкусу Сметана
по вкусу Горчица
по вкусу Хрен
по вкусу Соль, перец



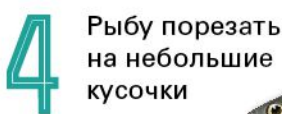
Яйца отварить вкрутую, вынуть желтки, белки порубить. Отваренный картофель, остудить, очистить от кожуры и перетереть с желтками, добавив немого соли.



Все овощи порезать кубиками



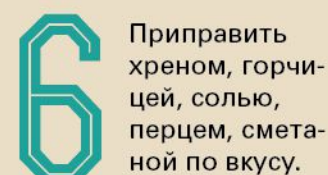
Зелень мелко нашинковать



Рыбу порезать на небольшие кусочки



Выложить в тарелки поровну все ингредиенты



Приправить хреном, горчицей, солью, перцем, сметаной по вкусу.



Залить квасом



Рыбу положить в окрошку или подать отдельно на тарелке



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПРОВЕРЕНО



ВАСИЛИЙ
САБИНА
шеф-повар