

Состав:

1 л кваса

200 г ветчины (или вареной колбасы)

3 яйца

2 огурца среднего размера

100 г редиса

½ пучка зеленого лука

¼ пучка укропа

80-100 г сметаны

3-4 ч.л. горчицы

соль

Рецепт окрошки на квасе

Квас охладить в холодильнике.

Ветчину нарезать некрупными кубиками (размер стороны кубика должен быть приблизительно 5 мм).

Яйца сварить вкрутую, остудить в холодной воде, очистить от скорлупы и нарезать некрупными кубиками.

Огурцы промыть, удалить кожицу и нарезать некрупными кубиками. Редис промыть, разрезать пополам и нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук и укроп промыть, обсушить и мелко нарезать.

Все компоненты окрошки смешать и залить квасом, посолить, добавить горчицу и сметану и еще раз перемешать.

Приятного аппетита!