



Ингредиенты:

- 350—400 мл хлебного кваса,
- 100 г отварного мяса (говядины или баранины),
- 50 г зеленого лука,
- 50 г свежих огурцов,
- 2—3 сваренных вкрутую куриных яйца,
- 100 г катыка,
- 5-10 г горчицы,
- 5 г зелени укропа,
- пищевой лед,
- сахар и соль по вкусу.

Приготовление

Яичные желтки растереть с готовой горчицей, добавить сахар. Массу положить в хлебный квас.

Зеленый лук промыть, обсушить, мелко нарубить и растереть с солью.

Холодное мясо, свежие огурцы (с них нужно предварительно срезать кожицу) и яичный белок нарезать кубиками.

Готовую окрошку разлить в тарелки и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

По желанию в тарелки можно положить по 2-3 кубика пищевого льда.

Отдельно подать катык.

Прекрасные

татарские блюда

для здорового и вкусного питания, очень удобные в употреблении