

Винегрет

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:18



Продукты для салата

- Морковь - 2 шт.
- Картофель - 3 шт.
- Свекла - 1 шт.
- Лук репчатый - 1 шт.

Винегрет

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:18

- Маринованные огурцы - 3 шт.
- Квашенная капуста - 200 гр.
- Горошек - 1 банка
- Растительное масло
- Время приготовления 20 мин



Огурчики.

Маринованные огурчики нарезаем кубиками.



Варим овощи.

Винегрет

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:18

Быстро и удобно варить овощи в микроволновой печи без воды.

Кладём морковь, свеклу и картофель в пакет, завязываем, делаем небольшое отверстие в пакет



Картофель.

Картофель нарезаем кубиками.



Свекла, морковь.

Винегрет

Добавил(а) Ольга

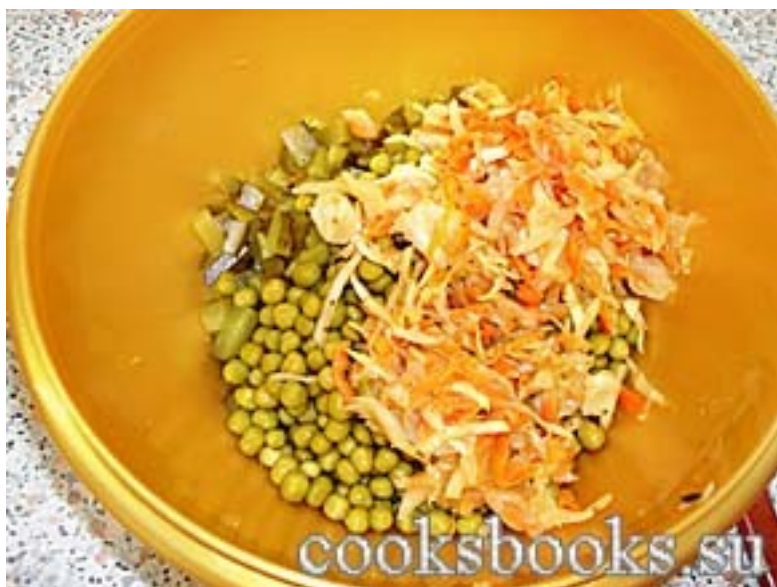
14.04.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:18

Свеклу и морковь нарезаем кубиками.



Измельчаем лук.

При помощи измельчителя "без хлопот" быстро и без слёз измельчаем лук.



Готовим винегрет.

Все порезанные ингредиенты складываем в миску-матрёшку 1,75л , добавляем горошек и капусту.

Винегрет

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:18

В Миске-матрёшке Винегрет долго сохранится свежим и ароматным.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:15}