Холодный красный борщ "Летний"



Что нужно:

- свинина - 600 г;
- свекла - 2 шт;
- картофелины - 2 шт;
- огурец - 1 шт;
- яйца - 2 шт;
- лимон - 1 шт;
- зелень - на ваше усмотрение, 1 пучок;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Не крупно нарезанную свинину отвариваем в подсоленной воде 50 минут.
3. Картофель нарезаем кубиком и отвариваем отдельно 10 минут.
4. Добавляем к картофелю натёртую свеклу, солим и отвариваем ещё 10 минут.
5. Закладываем кружочки лимона.
6. Добавляем мелко порубленную зелень, затем закладываем наше сваренное мясо, снова слегка солим, перемешиваем и убираем с плиты. Остужаем.
7. Огурец нарезаем не крупно.
8. Яйца отвариваем 8 минут, нарезаем кубиком, смешиваем с огурцом и добавляем в наш, уже остывший борщ. Убираем в холодильник минут на 40.