



Окрошка на берёзовом соке с авокадо

Ингредиенты

- сок берёзовый - 500 мл,
- сок лимонный - 1 ст.л.,
- соль - 3 щепотки,
- картофель отварной - 2 шт.,
- огурец свежий - 1 шт.,
- редис - 5-6 шт.,
- авокадо - 1 шт.,
- лук зелёный - 10 г,
- яйца куриные - 2 шт.,
- колбаса варёная - 150 г,
- укроп - по вкусу.

Приготовление

1. Картофель тщательно промыть и отварить в мундире в течение 30 минут. Затем остудить в холодной воде, очистить и нарезать кубиками. Сложить в глубокую ёмкость.
2. Яйца отварить, остудить, очистить, мелко нарезать и сложить в ёмкость.
3. Варёную колбасу нарезать мелким кубиком, сложить в ёмкость.
4. Редис тщательно промыть, отрезать ботву и хвостики, мелко нарезать и сложить в ёмкость с остальными ингредиентами.
5. Огурец помыть, мелко нарезать, сложить в ёмкость.
6. Зелень укропа и лука промыть, мелко нарезать, высыпать к овощам.
7. Авокадо очистить, удалить косточку, мякоть нарезать и сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнела. Сложить в ёмкость.
8. Посолить заготовку, перемешать и поставить в холодильник на 30 минут.
9. Берёзовый сок заранее охладить и смешать со сметаной.
10. Выложите часть нарезанной массы в салатник и залейте жидкостью. Аккуратно перемешайте и попробуйте на вкус. При необходимости добавьте соль или лимонный сок.

