ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ ВИНЕГРЕТ

Салат винегрет, пожалуй, самое популярное блюдо во время поста!

А у меня есть у меня свой секретик! Овощи для винегрета я не варю, а запекаю в духовке! Этот способ приготовления, сохраняет в овощах максимум витаминов, так необходимых в весеннее время.

Понадобится:

картофель – 5 штук

морковь – 2 штуки

свекла – 3 средние

лук – 2 головки

фасоль – 200 граммов

соленые огурчики – 4 штуки

зелень (кинза или петрушка) - пучок

масло подсолнечное – 2-3 столовые ложки

Приготовление:

Фасоль замочи на ночь и отвари до готовности (или используй консервированную).

Картофель, морковь и свеклу помой, очисти и разрежь пополам.

Постели на противень лист пергамента и выложи овощи на него. Смажь немного подсолнечным маслом.

Запекай до готовности (примерно 30 минут при температуре

180).

Готовые овощи остуди и нарежь мелкими кубиками.

Также кубиками нарежь лук и огурчики.

Смешай все ингредиенты, наруби крупно зелень, посоли и полей ароматным подсолнечным маслом!