

# Вінегрет

**Цей салат з красивою французькою назвою доволі знаний та улюблений нами ще з дитинства. І де б ми не жили, ми заохотимо до цього смаку усіх довколишніх. Вінегрет також любляють і в Європі.**

*У середині XX століття був відомий лише один класичний варіант приготування, наше XXI століття уже смакувало вінегрет приготований у безліч інших способів. Гортаючи сторінки різноманітних кухонних книг мене заінтригувала ідея вінегрету в трьох варіантах від одеського кухаря:*

*– весняний: з ранньої картоплі, моркви, буряка, що запечені в духовці), свіжий зелений горошок, солені огірки, зелена цибулька, кріп. Заправка: оливкова олія, гірчиця, сіль, перець.*

*– зимовий: ті ж самі основні овочі лише відварені, консервований горошок, біла квасоля і замість солених огірків – солені бочкові білі гриби. Заправка без гірчиці.*

*– з оселедцем: ті ж самі основні овочі також відварені, солоний оселедець, замість білої квасолі консервований горошок, зелена та біла ріпчаста цибулька. Заправка без гірчиці.*

*Оскільки, зараз ще зима то весняний залишимо до весни, а спробуємо приготувати і класичний, і з оселедцем, хто багатий на солені гриби може скуштувати ще й зимовий варіант.*

---

## **Для класичного варіанту:**

- 400 г картоплі
- 300 г відвареної білої квасолі
- 500 г буряка
- 300 г моркви
- 300 г квашених огірків
- 300 г квашеної капусти
- 2 великі сині або білі цибулини

- 150 г оливкової олії
- сіль, перець

Відварити картоплю та моркву в лушпині, теж окремо в лушпині відварити буряк. Важливо не переварити овочі. Спробувати злегка проштрикнути овочі гострим ножем, щоб проходив ще тугувато.

Охолодити овочі та почистити.

Цибулю почистити та дрібно посікти, покласти в миску додати ложку винного оцту, дрібку цукру і солі, перемішати та залишити щоб промаринувалася декілька хвилин.

*Капусту від квасу не промивати, оскільки квас лише додаватиме смаку в салаті, віддушити та посікти щоб довгі шматки не тягнулася при споживанні.*

Якщо огірки великого розміру і з товстою шкіркою їх краще від шкірки почистити й лише тоді нарізати.

Додати варену білу квасольку добре відціджену та промиту.

*Буряк нарізати дрібними кубиками, скласти в окрему миску та перемішати з частиною оливкової олії. Щоб буряк набрався олії та не зафарбовував швидко інші овочі.*

Решта овочів нарізати дрібними кубиками й скласти у велику миску.

На сам кінець усі інгредієнти змішати, приправити олією, сіллю, перцем до смаку й дати салату настоятися до насиченого смаку.













**Для варіанту з оселедцем:**

- ті ж самі основні відварені овочі окрім квасолі
- 2 великих солоних оселедця
- 1 солодка синя цибулина
- 150 г консервованого зеленого горошку
- пів пучка зеленої цибулі
- сіль, перець, олія

(Принцип приготування вінегрету з оселедцем аналогічний класичному, лише при розробці оселедця вийняти всі кістки.)





