

Один из весенних салатов, когда зеленый лук уже спешит радовать нас и одаривать витаминами, в то время, как другие овощи еще не поспели. Салат из зеленого лука прост в приготовлении и знаете - очень вкусен.



## Салат из зеленого лука

зеленый лук - большой пучок

картофель - 2-3 клубня

соленый огурец (можно взять свежий) - 2 шт.

куриное яйцо - 3 шт.

сметана - 2 ст. ложки

приправы - соль, черный молотый перец или другие по вкусу.

## Зеленый лук рецепт

Несколько клубней картофеля нужно помыть и отварить в мундире. Я стараюсь делать это с вечера, когда других дел на кухне уже нет, да и уйма времени экономится во время

приготовления самого салата. Чтобы шкурка с отваренных клубней снялась легким движением руки, нужно сразу после варки переложить картошку в чашку с холодной водой.

Очищенный картофель рублю кубиками.



Яйца отвариваю вкрутую - это значит, что находиться в кипящей воде они должны 10 минут. После перекладываю их в холодную воду до остывания. Очищаю от скорлупы и рублю. Не кубиками конечно же, но кусочками близкими по размеру к картофельным.



Соленые огурчики крошу на кусочки. А также зеленые перья лука. Многооого.



Ну вот и всё. Осталось соединить подготовленные ингредиенты, заправить сметаной или майонезом, тут уж хозяин-барин. Приправить перчиком и посолить. Салат из зеленого лука готов - набирайтесь витаминов. Приятного аппетита!



Copyright © by [Бирмама](http://www.birmama.ru)  
Копирование материалов запрещено