**Окрошка на кефире и минералке**

**Продукты на 8 порций**

Кефир жирностью 1% — 1 л

Минеральная вода — 500 мл

Вареная колбаса — 400 г

Огурцы свежие — 4 шт.

Яйца — 4 шт.

Картофель — 4 шт.

Редис — 6 шт.

Укроп — 1 пучок

Зеленый лук — 1 пучок

Горчица — 1 ст. л.

Соль - по вкусу

Перец черный молотый - по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим все продукты для окрошки на кефире и минералке. Варёную колбасу для окрошки лучше взять «докторскую», а картофель – молодой.

**Шаг 2**

Яйца отвариваем вкрутую в подсоленной воде 10 минут до полной готовности. Сливаем воду, охлаждаем и очищаем яйца. Нарезаем их мелкими кубиками.

**Шаг 3**

Картофель для окрошки отварим в мундире. Моем его со щёткой, кладём в кастрюлю с водой, доводим до кипения и варим 20 минут.

**Шаг 4**

У огурцов удаляем концы с обеих сторон. Чтобы частично убрать горечь из огурцов, их можно залить холодной водой, посолить и затем поставить на 10-15 минут в холодильник. Если огурцы сильно горчат, срезаем кожицу тонко.

**Шаг 5**

У молодого редиса удаляем корешки и стебли. Затем огурцы и редиску для окрошки на кефире и минералке с колбасой нарезаем небольшими кубиками.

**Шаг 6**

Укроп и зеленый лук мелко шинкуем. Варёную колбасу для окрошки также нарезаем небольшими кубиками для окрошки

**Шаг 7**

Вареный картофель очищаем от кожуры и тоже нарезаем мелкими кубиками.

**Шаг 8**

В большой кастрюле или миске смешиваем кефир с минеральной водой.

**Шаг 9**

Добавляем горчицу и тщательно перемешиваем все ингредиенты до однородной массы. Консистенция должна получится жидкой.

**Шаг 10**

Добавляем нарезанные картофель, огурцы, редис, яйца и зелень в миску с кефиром, минеральной водой и горчицей. Солим и перчим. Перемешиваем.

**Шаг 11**

Убираем окрошку в холодильник и даём ей настояться 30 минут, чтобы она насытилась вкусом и охладилась.

**Шаг 12**

Окрошка на кефире и минералкой с колбасой приготовлена. Разливаем по тарелкам и подаём со сметаной, можно добавить пару кусочков льда и украсить зеленью. Черный перец и немного чеснока придадут летнему супу остроты и пикантности.

Приятного аппетита!