



Винегрет может быть не только с растительным маслом, но и с майонезом. Особенно вкусен и полезен салат с майонезом, приготовленным в домашних условиях. Грибы, которые используются для винегрета, могут быть солёными, маринованными или отварными - дело вкуса.

### **Ингредиенты:**

- картофель - 2-3 шт.
- морковь - 1 шт.
- свекла - 1 крупная
- огурцы соленые - 1-2 шт.
- лук зеленый или репчатый
- капуста квашеная - 2-3 ст.л.
- сельдька - 1 шт.
- грибы маринованные - 0,5 ст.
  
- майонез - 2-3 ст.л.
- кетчуп - 1-2 ст.л.
- соль
- перец

### **Приготовление:**

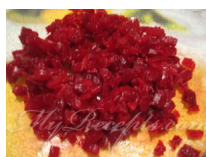
Отварные картофель,



морковь,



свеклу нарезать небольшими кусочками.



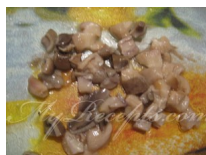
Нарезать огурцы,



лук измельчить. Капусту перебрать и отжать. Филе сельди нарезать наискось тонкими кусочками.



Грибы нарезать небольшими кусочками.



Соединить вместе все ингредиенты.

Приготовить заправку: смешать майонез, кетчуп, соль, перец и заправить салат.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}

{loadposition pohogie}

{loadposition new}