О! КРОШКА!

Знаю, знаю! Сейчас начнете говорить, — Я окрошку не ем! Я и сама так раньше говорила. Пробовала в детстве на квасе, не понравилось. А тут зашла с детьми в жаркий июльский полдень в «Компот» на Дерибасовской. Детям взяла борщик, как обычно, а сама решила попробовать окрошку. И так мне понравилось! И нарезка овощей, и подача и вкус!
Когда первый раз попробовала сделать, не могла добиться нужной консистенции и вкуса кефира! Но все таки методом проб и ошибок, я добилась своего!

Понадобится:

куриное филе — 300 грамм
ветчина — 300 грамм
яйца — 3 штуки
огурцы — 4 штучки
редиска — 6 штучек
укроп и зеленый лук
кефир — 1 литр
газированная вода — 2 стакана
чеснок — 2 зубчика

Приготовление:

Заранее отвари филе курицы и яйца. Газировауную воду и кефир охлади.

Редиску и огурчики порежь, как на фото. Куриную грудинку, ветчину и яичко тоже порежь длинными слайсами.

Смешай кефир с газированной водой, зелень мелко наруби, посоли и добавь чеснок.

Выкладывай все игредиенты порционно в тарелки и заливай кефиром с зеленью уже при подаче.

Идеальный обед после пляжа!