**Рецепт вкусной окрошки на кефире с минералкой**

**Продукты для окрошки**

Картофель – 4 шт. (600 г)

Яйца – 6 шт.

Огурцы – 2 шт. (300 г)

Колбаса вареная – 300 г

Кефир 1% – 0,5 л

Сметана – 300 г

Минеральная вода с газом – 0,7 л

Зеленый лук – 10 пучок

Укроп – 1 пучок

Соль - 1 ч. л.

Перец – по вкусу

Лимонная кислота – 1/2 ч. л.

Горчица – 1 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Приготовим продукты для окрошки на кефире с минералкой. Картошку отвариваем в мундире и очищаем, яйца варим вкрутую и очищаем.

**Шаг 2**

Картофель нарезаем на кубики. Яйца нарезаем мелко, также их можно натереть и на терке. Отправляем в кастрюлю.

**Шаг 3**

Свежие огурцы режем красивой соломкой, с них можно снять кожицу, если та горчит. Вареную колбасу нарезаем кубиком. Колбасу можно заменить мясом.

**Шаг 4**

Зелень укропа и лука нарезаем мелко. Сметану лучше взять не жирную, 10% или 15%. Перекладываем зелень и сметану в кастрюлю.

**Шаг 5**

Затем добавляем нежирный кефир, чайную ложку соли, немного черного перца и половину чайной ложки лимонной кислоты или сок лимона.

**Шаг 6**

Добавляем чайную ложку горчицы для пикантности. Если вы горчицу не любите, то можно не добавлять.

**Шаг 7**

Всё хорошо перемешиваем и в конце добавляем минеральную воду с газом или без него. Количество воды зависит от того, насколько густую окрошку вы желаете получить.

**Шаг 8**

Приготовленная окрошка на кефире с минералкой получилась вкусной, пикантной, лёгкой и освежающей. Подаём, посыпав измельчённой зеленью.

Приятного аппетита!