

Задание: Отформатировать текст

Винегрет овощной
Картофель — 3 шт
Морковь — 2 шт
Свёкла — 1 шт
Солёные огурцы — 2 шт
Лук зелёный — 50 г
Масло растительное — 2 ст. ложки
Перец молотый, горчица, укроп — по вкусу
Листья салата
Огурцы, варёный картофель, свёклу, морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Овощи выложить в посуду, перемешать, заправить маслом с добавлением перца, соли, горчицы. Готовый винегрет поставить в холодильник. При подаче на стол винегрет уложить горкой в салатник, украсить зелёным салатом, посыпать укропом.

по образцу:

вариант 1

Винегрет овощной

Картофель — 3 шт
Морковь — 2 шт
Свёкла — 1 шт
Солёные огурцы — 2 шт

Лук зелёный — 50 г
Масло растительное — 2 ст. ложки
Перец молотый, горчица, укроп — по вкусу
Листья салата

Огурцы, варёный картофель, свёклу, морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Овощи выложить в посуду, перемешать, заправить маслом с добавлением перца, соли, горчицы. Готовый винегрет поставить в холодильник.

При подаче на стол винегрет уложить горкой в салатник, украсить зелёным салатом, посыпать укропом.

Вариант 2

Винегрет овощной

Картофель — 3 шт
Морковь — 2 шт
Свёкла — 1 шт
Солёные огурцы — 2 шт
Лук зелёный — 50 г
Масло растительное — 2 ст. ложки
Перец молотый, горчица, укроп — по вкусу
Листья салата

Огурцы, варёный картофель, свёклу, морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Овощи выложить в посуду, перемешать, заправить маслом с добавлением перца, соли, горчицы. Готовый винегрет поставить в холодильник.

При подаче на стол винегрет уложить горкой в салатник, украсить зелёным салатом, посыпать укропом.

Вариант 3

Винегрет овощной

Картофель — 3 шт

Морковь — 2 шт

Свёкла — 1 шт

Солёные огурцы — 2 шт

Лук зелёный — 50 г

Масло растительное — 2 ст. ложки

Перец молотый, горчица, укроп — по вкусу

Листья салата

Огурцы, варёный картофель, свёклу, морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Овощи выложить в посуду, перемешать, заправить маслом с добавлением перца, соли, горчицы. Готовый винегрет поставить в холодильник.

При подаче на стол винегрет уложить горкой в салатник, украсить зелёным салатом, посыпать укропом.

Вариант 4

Винегрет овощной

Картофель — 3 шт

Морковь — 2 шт

Свёкла — 1 шт

Солёные огурцы — 2 шт

Лук зелёный — 50 г

Масло растительное — 2 ст. ложки

Перец молотый, горчица, укроп — по вкусу

Листья салата

Огурцы, варёный картофель, свёклу, морковь нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Овощи выложить в посуду, перемешать, заправить маслом с добавлением перца, соли, горчицы. Готовый винегрет поставить в холодильник.

При подаче на стол винегрет уложить горкой в салатник, украсить зелёным салатом, посыпать укропом.