

Snezhanka salad



Ingredients for 2-3:

500 gr. yoghurt, 1 half a cucumber, finely chopped garlic clove, salt, 1tbs. of olive oil, fresh dill - finely chopped

Preparation:

Peel the skin of the cucumber using a potato peeler, chop in small pieces, and squeeze between your hands to drain most of the water, season with salt, add the chopped garlic, olive oil and dill, and leave for 10 minutes. Then add the yoghurt and chill for at least 1 hour before serving.

Овощной суп



Необходимые продукты:

помидоры
картошка
горох
свекло
капуста
лук
соль
подсолнечное масло
уксус
кислое молоко
яйцо.

Моем овощи и режем их на маленьких кусках. В кастрюлю наливаем масло и кладем лук. Потом прибавляем остальные овощи и приправы. Заливаем теплой водой и тушим на слабом огне. Когда суп уже готов, заправляем кислым молоком с яйцом.

Шопский салат



Необходимые продукты:

3-4 помидора
2 огурца
1 лук
100 г брынзы

Моем овощи и режем их на маленьких кусках. Потом режем лука на шайбах и прибавляем его к уже нарезанным продуктам. Заправляем уксусом, подсолнечным маслом, солью по вкусу. Перемешиваем и сверху теркой сыпем брынзу. Приятного аппетита!