

Всем привет!

Мы сегодня готовим окрошку. Здесь у нас сварена картошка, свежий огурец.

Варёные яйца, карбонат\*. Но карбонат\* можно заменить либо ветчиной, либо колбасой. Но надо сказать, что от вкуса колбасы или ветчины или карбоната зависит вкус окрошки в целом. Поэтому нужно выбирать очень вкусный продукт вот этот именно, мясной.

Здесь у нас зеленый зеленый, лук, укроп, репчатый лук и регис по желанию. Сегодня добавим, потому что он есть, но в принципе можно и без него, очень вкусно получается. Начинаем уже резать мелкими кубиками. Сейчас все покажу.

Но яичко мы отдадим собакам. Моим любимым, да. Аккуратно. Аккуратно бери. Молодец. Кушай. Вот так все порезано. И просто перемешиваем.

Добавила немножко майонеза. Посолила. Вот такая крошка с квасом\*\*. Но я ее ем по-другому. Сейчас покажу как. Так, вот получается крошка. Посолила ее. Майонез. И просто заливаю водой. Можно еще добавить немного уксуса.

я ем так

Примечание -

Карбонат\* - российский деликатесный мясной продукт, употребляемый в холодном виде. Квас\*\* традиционный славянский и балтийский кислый безалкогольный напиток.

Hi all!

Today we are preparing okroshka. Here we have boiled potatoes and fresh cucumber.

Boiled eggs, carbonate\*. But carbonate\* can be replaced with either ham or sausage. But it must be said that the taste of okroshka as a whole depends on the taste of sausage or ham or carbonate. Therefore, you need to choose a very tasty product, this one, meat.

Here we have green herbs, onions, dill, onions and regis as desired. Today we will add it, because it is there, but in principle you can do without it, it turns out very tasty. We are already starting to cut into small cubes. Now I'll show you everything.

But we will give the eggs to the dogs. My favorites, yes. Carefully. Take it carefully. Well done. Eat. This is how everything is cut. And just mix.

I added a little mayonnaise. I added some salt. Here's a crumb with kvass\*\*. But I eat it differently. Now I'll show you how. So, here it turns out to be a crumb. I salted it. Mayonnaise. And I just fill it with water. You can also add a little vinegar.

I eat like this

Note -

Carbonate\* is a Russian gourmet meat product, consumed cold. Kvass\*\* is a traditional Slavic and Baltic sour non-alcoholic drink.

¡Hola a todos!

Hoy estamos preparando okroshka. Aquí tenemos patatas hervidas y pepino fresco.

Huevos cocidos, carbonato\*. Pero el carbonato\* se puede sustituir por jamón o salchicha. Pero hay que decir que el sabor de la okroshka en su conjunto depende del sabor de la salchicha, del jamón o del carbonato. Por tanto, hay que elegir un producto muy sabroso, este, la carne.

Aquí tenemos hierbas verdes, cebollas, eneldo, cebollas y regis al gusto. Hoy lo añadiremos, porque está ahí, pero en principio puedes prescindir de él, resulta muy sabroso. Ya empezamos a cortar en cubos pequeños. Ahora te mostraré todo.

Pero les daremos los huevos a los perros. Mis favoritos, sí. Con cuidado. Tómalo con cuidado. Bien hecho. Comer. Así se corta todo. Y simplemente mezclar.

Le agregué un poco de mayonesa. Agregué un poco de sal. Aquí tienes una migaja con kvas\*\*. Pero lo como diferente. Ahora te mostraré cómo. Entonces, aquí resulta ser una migaja. Le puse sal. Mayonesa. Y simplemente lo lleno de agua. También puedes añadir un poco de vinagre.

yo como así

Nota -

El carbonato\* es un producto cárnico gourmet ruso que se consume frío.

Kvas\*\* es una bebida agria sin alcohol tradicional eslava y báltica.

大家好！

今天我们正在准备 okroshka。这里有煮土豆和新鲜黄瓜。

煮鸡蛋，碳酸盐\*。但碳酸盐\*可以用火腿或香肠代替。但必须说的是，okroshka 的味道整体取决于香肠或火腿或碳酸盐的味道。因此，你需要选择一种非常美味的产品，就是肉。

这里有绿色香草、洋葱、莳萝、洋葱和所需的瑞吉斯。今天我们将添加它，因为它就在那里，但原则上你可以没有它，结果非常好吃。我们已经开始切成小方块了。现在我将向你展示一切。

但我们会把鸡蛋给狗。我的最爱，是的。小心。小心一点。做得好。吃。一切都是这样切割的。混合即可。

我加了一点蛋黄酱。我加了一些盐。这是一块带有格瓦斯的面包屑\*\*。但我吃的方式不同。现在我将向您展示如何操作。所以，这里结果是一个面包屑。我加盐了。蛋黄酱。我只是把它装满水。也可以加一点醋。

我这样吃

笔记 -

碳酸盐\*是一种俄罗斯美味肉类产品，冷食。

格瓦斯\*\*是一种传统的斯拉夫和波罗的海酸味非酒精饮料