# Майская окрошка «Витаминная»

***200 г отварного мяса, 2 отварные картофелины, 2 вареных яйца, 3 огурца, 1 пучок редиса, 100 г зелёного лука, по 50 г укропа и петрушки, соль и черный молотый перец – по вкусу, 1 л кваса или кефира.***

Мясо, яйца, картофель и редис нарезать кубиками. Для окрошки можно взять несколько разновидностей мяса. Огурцы натереть на крупной тёрке. Всё соединить, посолить, добавить мелко нарезанный зелёный лук, укроп и петрушку. Добавить соль и черный молотый перец.

Дать массе отстояться 20-30 минут. Заправить квасом или кефиром.

Разлить окрошку по тарелкам, в каждую положить по ложке сметаны.

**Время приготовления 40 минут**