**Рецепт винегрета на сковороде**

**Ингредиенты**

Свёкла –200 г

Картофель – 200 г

Морковь – 100 г

Лук – 100 г

Маринованные (солёные) огурцы – 150 г

Квашеная капуста – 100 г

Горошек консервированный – 1 банка

Зеленый лук – 3-4 пера

Вода питьевая – 50 мл

Растительное масло – 3 ст. л.

**Ингредиенты для заправки**

Растительное масло (ароматное) – 3 ст. л.

Французская горчица – 2 ст. л.

Соль, перец чёрный молотый – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить быстрый жареный винегрет на сковороде? Подготовим продукты и овощи. Чистим свеклу, морковь и картофель. Нарезаем их на небольшие одинаковые кубики, чтобы винегрет выглядел красиво и эстетично.

**Шаг 2**

В разогретую сковороду вливаем 3 столовые ложки растительного масла и первой выкладываем свеклу. Хорошо перемешиваем, чтобы все кусочки были покрыты маслом.

**Шаг 3**

Затем выкладываем к свекле нарезанные кубиками морковь и картофель. Разравниваем их, но не перемешиваем.

**Шаг 4**

Вливаем 50 мл горячей воды, накрываем крышкой и доводим до кипения. Готовим на сильном огне 5 минут с момента закипания.

**Шаг 5**

Затем, не снимая крышку (так они ещё будут «доходить»), убираем сковороду с плиты и даём овощам остыть.

**Шаг 6**

Пока овощи остывают, репчатый лук (1 большую луковицу или 2 небольшие) очищаем и нарезаем на кубики.

**Шаг 7**

Маринованные или солёные огурцы для винегрета также нарезаем небольшими кубиками.

**Шаг 8**

Открываем консервированный горошек, откидываем на сито, чтобы вся жидкость стекла из банки.

**Шаг 9**

Зелёный лук (3-4 пера) моем, обсушиваем бумажными полотенцами и нарезаем небольшими колечками.

**Шаг 10**

Остывшие овощи на сковороде перемешиваем и приступаем к сборке салата.

**Шаг 11**

Соединяем в миске свеклу, морковь и картофель со сковороды с остальными ингредиентами для винегрета, солим и перчим по вкусу.

**Шаг 12**

Заправляем ароматным растительным маслом, например, подсолнечным, и добавляем 2 столовые ложки французской горчицы. Тщательно перемешиваем.

**Шаг 13**

Готовый винегрет раскладываем в порционные тарелки и подаём к столу, украсив зеленью. Получился салат очень вкусный, ароматный, аппетитный, а готовился быстро, за 5 минут.

Приятного аппетита!