

# Оливье классический

<input type="checkbox"/>	Говядина	300 г
<input type="checkbox"/>	Картофель	300 г
<input type="checkbox"/>	Морковь	80 г
<input type="checkbox"/>	Огурцы солёные	200 г
<input type="checkbox"/>	Яйца	2 шт
<input type="checkbox"/>	Лук репчатый	140 г
<input type="checkbox"/>	Зелёный горошек	220 г
<input type="checkbox"/>	Майонез	100 г
<input type="checkbox"/>	Соль	0,5 ч. л.

## Приготовление:

1. Поставьте вариться говядину на 1 час.
2. Картофель и морковь хорошо помойте и отварите.
3. В отдельной кастрюле отварите яйца.
4. Варёные овощи почистите, с яиц снимите скорлупу.
5. Нарезьте говядину небольшими кусочками.
6. Картофель, морковь и яйца порежьте кусочками средней величины. Старайтесь, чтобы они были примерно одинаковыми.
7. Лук мелко порубите, залейте кипятком и слейте воду.
8. Нарезьте огурцы.
9. Все нарезанные ингредиенты смешайте, положите к ним горошек.
10. Добавьте соль.
11. Заправьте майонезом.