



Ингредиенты:

300 г листьев молодой крапивы,

80-100 г сметаны или майонеза,

2 яйца,

черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Прекрасное **блюдо татарской кухни** для здорового и вкусного питания.

Листья молодой крапивы перебрать, промыть холодной водой, ошпарить кипятком, обсушить на полотенце. Положить в глубокую посуду, добавить соль, черный молотый перец, сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца. Заправить сметаной или майонезом и выставить в холодное место на 10-15 мин.

Охлажденный салат переложить перед подачей в глубокую тарелку или салатник.