



Ингредиенты:

- 1 л воды,
- 200 г листьев свежего щавеля,
- 100 г листьев свежей молодой крапивы,
- 2 яйца,
- 100—150 г картофеля,
- 10—15 г репчатого лука,
- 5 г сливочного масла,
- 10—15 г топленого масла,
- соль по вкусу.

Приготовление

Вкусные и привлекательные **таатарские блюда** всегда уместны как на **Пасху**, так и в повседневной жизни. В кипящую воду положить мелко нарезанный картофель, обжаренный в сливочном масле измельченные листья щавеля и крапивы. Суп не должен быть густой консистенции. Готовый суп заправить топленым маслом и подавать горячим, разлив в тарелки.

