



Ингредиенты:

- 1 л воды,
- 200 г листьев свежего щавеля,
- 100 г картофеля,
- 20 г репчатого лука,
- 15 г моркови,
- 10 г зеленого лука,
- 30 г сметаны,
- 10 г сливочного масла,
- 3-4 сваренных вкрутую яйца,
- перец горошком и соль по вкусу.

Приготовление

Листья крапивы промыть холодной водой, положить в кастрюлю и сварить при небольшом количестве воды. Воду влить в кастрюлю и поставить на сильный огонь. В закипевшую воду положить нарезанный картофель. Затем добавить подготовленную крапиву, довести все до кипения и положить перец горошком и соль. Готовый суп разлить в тарелки, посыпать измельченным зеленым луком и яйцами. Отдельно подать сметану.

Вкусные и привлекательные **латвийские блюда**

всегда уместны как на семейном