



Ингредиенты:

- 250 г свежих листьев молодого подорожника,
- 100 г картофеля,
- 25 г моркови,
- 25 г репчатого лука,
- 2 яйца,
- 30 г сметаны,
- 20 г сливочного масла,
- перец горошком и соль по вкусу.

Приготовление

Листья подорожника промыть холодной водой, ошпарить кипятком и мелко порубить. Разогреть сливочное масло в кастрюле, добавить лук, морковь, картофель, нарезанный крупными кубиками. Воду влить в кастрюлю, дать закипеть и положить в нее картофель, нарезанный крупными кубиками. Добавить оставшееся сливочное масло, перец горошком, соль и довести до готовности. Переложить подорожник в готовые щи, заправить их сырыми яйцами и перемешать. Подавать со сметаной. Вкусные и привлекательные латвийские блюда всегда уместны как на семейном