Щавелевый суп на мясном бульоне

Состав:

3 л мясного бульона

3 шт картошки (среднего размера)

1 шт морковки (среднего размера)

300 гр свежего щавеля

1 шт лука (среднего размера)

Соль и перец по вкусу

На каждую тарелку по половине мелко нарезанного яйца, сваренного в крутую.

Сметаны в каждую тарелку по 1 ч. л

Способ приготовления:

 В кастрюлю налить процеженный мясной бульон (можно куриный или говяжий). Поставить ее на сильный огонь. Почистить картошку и нарезать ее кубиками размером 1 кубический сантиметр. Натереть на крупной терке морковку или нарезать ее не крупно. Разделить морковку вдоль на четыре части, а после тоненько на сегменты. На отдельной сковородке пожарить мелко нарезанный лук и добавить в суп. После чего, нарезать щавель поперек листа также, как капусту для борща. Как только, масса закипит, снять ее с огня. Суп готов. Можно подавать. В середину каждой порции, в каждую тарелку, после того как,налили суп,  насыпать мелко нарезанное яйцо и рядом сметану.

P. S. Если Вам не нравится сильно кислый щавелевый суп, вы можете часть щавеля заменить на шпинат или просто добавить шпинат и добавить не много воды.