**Зеленый суп с щавелем**

**Ингредиенты**

Мясной или куриный бульон – 2 л

Щавель – 150-200 г

Яйца – для подачи

Репчатый лук – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Картофель – 2-3 шт.

Растительное масло – 10 г

Зеленый лук – 3-4 крупных стебля

Соль – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу

Зелень (укроп, петрушка) для подачи – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для зеленого супа с щавелем. Сначала отвариваем яйца в мешочек. Для этого заливаем их водой в ковше, доводим до кипения и варим 4-6 минут. Охлаждаем под холодной проточной водой и очищаем.

**Шаг 2**

Репчатый лук очищаем и нарезаем кольцами или полукольцами смоченным в холодной воде ножом.

**Шаг 3**

Морковь очищаем, моем и нарезаем тонкой соломкой или натираем на крупной терке.

**Шаг 4**

Картофель для супа очищаем, моем и нарезаем небольшими кубиками.

**Шаг 5**

В сковороду вливаем растительное масло. Кладём репчатый лук и морковь. Помешивая деревянной лопаточкой, жарим на среднем огне 5 минут до золотистости.

**Шаг 6**

Щавель для зеленого супа перебираем и промываем под проточной водой. Жёсткие стебли удаляем. Нарезаем щавель для супа крупно. Обычно на 2 литра мясного бульона используется около 100 г щавелевых листьев, но для зеленого супа его можно взять побольше.

**Шаг 7**

Зеленый лук моем и нарезаем колечками.

**Шаг 8**

В большой кастрюле для супа доводим до кипения заранее приготовленный мясной или куриный бульон.

**Шаг 9**

Перекладываем в кастрюлю с бульоном картофель, варим 10 минут, добавляем овощи со сковороды. Варим ещё 5 минут.

**Шаг 10**

Теперь закладываем в суп щавель. Добавляем соль и перец по вкусу. Доводим до кипения, провариваем минуту и выключаем.

**Шаг 11**

Отправляем в кастрюлю зеленый лук и оставляем на плите ещё на 5 минут настояться под крышкой.

**Шаг 12**

Зеленый суп с щавелем готов! Разливаем по порционным тарелкам. В каждую кладём половинку сваренного в мешочек яйца, посыпаем зеленью и подаём со сметаной.

Приятного аппетита!