**Зеленый борщ с крапивой и яйцом**

**Продукты на 6 порций**

Молодая крапива – 300 г

Капуста белокочанная – 300 г

Яйца отварные – 6 шт.

Мясной бульон – 1,5 л

Зеленый сладкий перец – 1 шт.

Зеленый лук – 50 г

Чеснок – 3 зубчика

Зелень – 50 г

Растительное масло – 2 ст. л.

Сметана – по вкусу

Соль – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления зеленого борща молодую крапиву, чтобы она «не кусалась» в процессе обработки, помещаем в дуршлаг и 2 раза обдаём кипящей водой.

**Шаг 2**

Затем ещё раз промываем проточной холодной водой, чуть отжимаем лишнюю влагу и нарезаем, удаляя слишком жесткие стебли.

**Шаг 3**

Капусту для зеленого борща тонко шинкуем, затем нарезаем соломкой длиной 2–3 см. Зеленый перец моем, разрезаем пополам и удаляем плодоножку с семенами. Нарезаем тонкой соломкой.

**Шаг 4**

Зеленый лук моем и нарезаем маленькими колечками. Чеснок очищаем, давим плоской стороной ножа и мелко рубим. Зелень моем и мелко нарезаем.

**Шаг 5**

В кастрюле с толстым дном нагреваем растительное масло. Кладём зеленый перец и обжариваем его, помешивая, 3 минуты. Кладём чеснок и зеленый лук. Жарим вместе, помешивая, 2–3 минуты.

**Шаг 6**

Вливаем к овощам горячий мясной бульон и доводим до кипения. Затем кладём капусту и варим 5 минут. Добавляем крапиву и зелень. Солим, перчим и варим борщ 5 минут.

**Шаг 7**

Закрываем крышкой и выключаем огонь. Через 10 минут разливаем по тарелкам. В каждую добавляем нарезанное кружками яйцо и кладём сметану.

**Шаг 8**

Зеленый борщ с крапивой и яйцом приготовлен.

Приятного аппетита!