

Зелёный борщ со щавелем и рисом



свинина на косточке, 4 картофелины, 3 ст. ложки риса, щавель, 1 луковица, 2 яйца, соль, специи, лавровый лист, душистый перец горошком, чёрный молотый перец.

Один из самых вкусных и полезных летних супов – это зелёный борщ со щавелем. Готовить его просто, а эстетическое удовольствие от одного только созерцания этого красавца огромное.

В кастрюлю положить вымытые и нарезанные кусочки мяса, очищенную головку репчатого лука, лавровый лист и душистый перец. Налить воду и отправить мясо вариться на плиту.

Тем временем очистить картофель, помыть, нарезать кубиками или соломкой. После того, как вода с мясом закипит, убрать пену, добавить картофель и продолжать варить всё вместе.

Яйца сварить, очистить и нарезать кусочками среднего размера.

Щавель тщательно промыть и измельчить. По желанию можно добавить листочки молодой крапивы, но прежде необходимо обдать их кипятком.

Через 15 минут варки мяса с картофелем удалить из бульона

горошины душистого перца.

Затем хорошо промыть рис и отправить вариться в кастрюлю к картофелю и мясу.

Когда мясо, картофель и рис будут готовы, добавить в кастрюлю нарезанный щавель и яйца. Проварить 1-2 минуты и выключить огонь.

Дать зелёному борщу настояться около 10-15 минут, после чего можно разливать его по тарелкам. По желанию положить сметану.

Вот оно, одно из первых июньских аппетитных чудес – долгожданный щавелевый суп с оглушительным летним ароматом!

Время приготовления 60 минут