

Суп из щавеля

500 г мяса, 400 г щавеля, 200 г корней и лука, по 2 ст. ложки масла и муки.

Сварить мясной бульон. Коренья и лук очистить, нарезать мелкими кубиками, положить в суповую кастрюлю и слегка поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Затем прибавит муку и снова слегка поджарить.

Щавель перебрать, промыть, сложить в другую кастрюлю, подлить немного воды, накрыть крышкой и на 10 минут поставить тушить. После этого щавель пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито, смешать с поджаренными кореньями, залить мясным бульоном, добавить соль, размешать и варить 15-20 минут.

При подаче на стол в тарелку с супом положить сметану и сваренное в мешочек яйцо, укроп или зелень петрушки.

Суп можно подать с мясом; в этом случае в тарелки положить по половине яйца, сваренного вкрутую.