Ингредиенты:

- 1 л воды,
- 200 г свежих листьев борщевика,
- 80—100 г картофеля,
- 20 г репчатого лука,
- 15 г моркови,
- 30 г сметаны или катыка,
- 10 г сливочного масла,
- 3—4 сваренных вкрутую яйца,
- перец горошком и соль по вкусу.

Приготовление

Листья борщевика перебрать, тщательно промыть холодной водой, ошпарить кипятком, нашинко
Воду влить в кастрюлю и поставить на сильный огонь. В закипевшую воду положить подготовле
Репчатый лук измельчить, спассеровать в сливочном масле и положить его в кипящий суп. Доба
Готовый суп разлить в тарелки, посыпать измельченными яйцами.
Отдельно подать сметану или катык.

Вкусные и привлекательные **татарские блюда** всегда уместны как на семей