

## ЗЕЛЕННЫЕ ЩИ

В первую очередь налей в двухлитровую кастрюлю бульона и поставь на огонь. Очисти три-четыре картошки, порежь их маленькими кубиками и опусти в кипящий бульон. Щавель перебери и хорошенько промой холодной водой. Теперь положи горстку щавеля на доску и режь её тонкими полосками, как шинкуют капусту. Сложи весь щавель в миску. Мелко нашинкуй пучок зеленого лука, предварительно промытого холодной водой. Бульон с картошкой уже кипит минут пять? Попробуй, достаточно ли соли. Досаливай и опускай щавель и лук. Минуты через четыре попробуй, не надо ли еще соли, да чуть подсахари, не больше чайной ложки.

Еще пять минут, и снимай кастрюлю с огня. Зеленые щи должны вариться минут 15-18.