**Холодный щавель**

Ингредиенты:

большой пучок щавеля
3-4 средних огурца
небольшой пучок зеленого лука
маленький пучок укропа
3 яйца, сваренных вкрутую
600 г молодого картофеля
соль по вкусу



В кастрюлю наливаем 3 литра воды, солим по вкусу, доводим до кипения.

Щавель моем, обсушиваем, мелко нарезаем.



Кладем в кипящую воду и варим, помешивая, минут 5. Выключаем и охлаждаем.

Мелко режем зелень.



Нарезаем мелкими кубиками огурцы (как вариант - трем на крупную терку).



Кладем все в охлажденный щавель. Разливаем в миски, в каждую кладем половинку яйца и столовую ложку сметаны.

Подаем с отваренным молодым картофелем.



Приятного аппетита!