

Supa de urzici

Supa de urzici

Ingrediente :

200 g urzici tinere, 400 g cartofi fainosi, o ceapa mijlocie, 3-4 linguri ulei sau unt, 1 l supa de legume sau din concentrat, nucsoara, 2-3 linguri zeama de lamiie, facultativ: 100 ml frisca nebatuta si un ou de persoana

Preparare :

Ceapa se toaca marunt, cartofii se curata si se taie cubulete mici. Urzica se spala si se toaca marunt, cu tot cu codite. Intr-o oala inalta, se incinge la foc mijlociu uleiul si se prajeste ceapa citeva minute, amestecind din cind in cind. Se adauga cartofii si se lasa inca citeva minute, sa se dinstuie impreuna. Se adauga supa/concentratul. Se sa focul la mic si se lasa sa fiarba 10-15 minute, acoperit. Se adauga urzicile si se mai fierbe 10 minute. Se scot cartofii si se paseaza cu mixerul special supa. Se adauga cartofii si se potriveste de sare, se adauga zeama de lamiie si nucsoara, dupa gust. Se serveste fierbinte. Ca varianta se pune la final frisca si se mai lasa citeva minute iar ouale se fierb separat in apa cu sare, se strecoara si se adauga cind se serveste supa, in fiecare farfurie un ou.