



На 4 порції: вода — приблизно 2,25 л, 150 г зелені петрушки, селери і кропу, 100 г щавеля
,
оплі — 300 г, 30 г жиру, борошно - 30 г, яйця — 2 шт., сметана - 150 г, чорний перець
мелений, сіль за смаком. карт

У холодну слабо солонувату воду покласти зелень нарізану або перетерту, листя щавлю і нарізан у кубиками картоплю, поставити варити. Коли картопля буде готова, згущувати щі світлою борошняною заправкою, додати нарізані яйця, зварені круто, сметану і перець.

Також читайте: [Сербський суп](#) та [Сербський рибний суп](#)