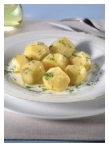

600 г молодого **картофеля**, 100—150 г **крапивы**, пучок листьев молодого **одуванчика**. Картофель промыть и протереть салфеткой из грубого полотна. В кастрюлю с кипящей водой установить эмалированный дуршлаг и отварить молодой картофель на пару. Выложить его в глубокое блюдо, слегка сбрызнуть растительным маслом и густо обсыпать зеленью. Крапиву и одуванчик ошпаривать не следует. Лучше залить их холодной соленой водой, а затем отмыть от соли и мелко порезать, после чего промять рукой. Перед подачей на стол зелень смешивается с картофелем.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ