

detkityumen.ru

Куриный суп с помидорами



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Курица 300 г

Картофель 3-4 шт

Лук репчатый 1 шт

Рис 2-3 ст.л.

Морковь 1 шт

Помидоры маринованные (средние) 3-4 шт.

Соль, перец черный молотый, сахар по вкусу

Вода 3 л

Лист лавровый 1-2 шт.

Масло растительное 2 ст.л.

Масло сливочное 2 ст.л.

Яйцо 1 шт

Чеснок (по желанию) 1 зуб.

Рассол из помидоров 100-120 мл

Зелень по вкусу

Приготовление:

Курицу порезать, залить водой, отварить. Бульон посолить.



Картофель очистить, нарезать кусочками. Выложить в кипящий бульон вместе с промытым рисом. Варить на слабом огне до готовности риса и картофеля.

Лук нарезать, морковь натереть на терке, помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками. В сковороде разогреть смесь масел - сливочного и растительного. Обжарить на масле лук и морковь.



Добавить помидоры. Посолить, поперчить, добавить чуточку сахара по вкусу. Немного потушить и вылить зажарку в бульон, влить рассол. Добавить лавровый лист и по желанию - порезанный чеснок. Кипятить 5 минут.



Яйцо взбить вилкой.



И влить струйкой в кастрюлю, постоянно мешая суп. Снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и дать супу настояться 5-7 минут.



Подать суп, посыпав зеленью.

Приятного аппетита!

20.08.2016

[Feemochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/454/