Суп "Дин мазэре"

Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- консервированный зелёный горошек - 1 баночка;
- молоко - 1/2 стакана;
- яйцо - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем куриное филе брусочками толщиной с палец и варим 30 минут, солим и периодически снимаем пенку;
2. Добавляем яйцо и не переставая, в течении 1-ой минуты, мешаем;
3. Добавляем молоко, горошек, слив. масло, мелко порубленные зелёный лук и петрушку, перчим, опять солим и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).