Суп "Грибочек"

Что нужно:

- шампиньоны - 400 г;
- куриные ножки - 7-8 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- картофелины - 4 шт;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец, любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим куриные ножки 10 минут, сливаем воду, заливаем новую и варим ещё 30 минут, солим и периодически снимаем пенку.
3. Закидываем, нарезанный брусочками, картофель. Варим ещё 10 минут.
4. Добавляем, нарезанные на 4 части, шампиньоны.
5. Закладываем масло, солим, перемешиваем и варим ещё 10 минут.
6. Добавляем мелко порубленную зелень.
7. Солим, перчим и всыпаем любимую специю.
8. Перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.