# Суп "Зама"

Что нужно:

- куриные ножки - 6 шт;
- куриные крылышки - 6 шт;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- зел. лук - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- яйца - 2 шт;
- мука - чуть больше 1/2 стакана;
- рассол - 1/2 стакана;
- морковь - 1 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Мясо варим 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 40 минут.
3. Пока варится курица, мы готовим лапшу: смешиваем в миске яйца, муку, немного солим.
4. Вымешиваем крутое тесто.
5. Затем раскатываем его максимально тонко, посыпаем мукой и нарезаем на не очень длинную лапшу.
6. Добавляем в бульон нарезанную дольками морковь
7. Закладываем лапшу, добавляем немного растительного масла, солим и перемешиваем.
8. Добавляем томатную пасту.
9. Вливаем рассол.
10. Добавляем мелко порубленную зелень.
11. Солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 20.