Домашний супчик с чесночными галушками!

Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- морковь (мелкая) - 2 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- соль, перец, приправа для курицы - по вкусу;
- укроп - 1 небольшой пучок;
- петрушка (сушёная) - 1 небольшой пакетик;
- мука - 120 г;
- яйцо - 1 шт;
- соль в тесто - 1/3 ч. л.;
- чеснок - 3 зубчика.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе не крупно и варим 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 30 минут.
3. Картофель нарезаем кубиками, сильно не мельчите. И отправляем в суп.
4. Лук нарезаем мелко, морковь натираем на крупной тёрке, всё смешиваем, солим и обжариваем на слабом огне 10 минут.
5. Начинаем делать галушки. В миску разбиваем яйцо и всыпаем соль (1/3 ч. л.).
6. Затем добавляем 1 ст. л. воды и 1 ст. л. раст. масла.
7. По чуть-чуть начинаем всыпать муку и непрерывно вымешивать.
8. В итоге получается мягкое тесто, которое мы скатываем в шар.
9. Заворачиваем его в пищевую плёнку (или просто в пакетик) и отправляем в холодильник на 15 минут.
10. Смешиваем сухую петрушку, истолчённый чеснок и 2 ст. л. раст. масла.
11. Тесто достаём и раскатываем, да потоньше. Делаем это на присыпанной мукой поверхности (руки и скалку также присыпьте). У меня в этот раз получился скорее круг, но вы старайтесь сделать приблизительно прямоугольную форму.
12. Выкладываем нашу чесночную начинку, не доходя до края 1,5 см.
13. Свободные края лучше смочите водой, для лучшего скрепления в дальнейшем.
14. Аккуратно сворачиваем в колбаску-рулетик. Тщательно защипните края.
15. Далее нарезаем на шайбочки толщиной примерно в 1 см.
16. Начинаем, по одной, закладывать галушки в суп. Когда добавили все варим суп ещё 10 минут.
17. Затем добавляем нашу морковь в суп. Следом мелко нарубленный укроп. Солим, перчим, всыпаем приправу для курицы и аккуратненько перемешиваем. Даём настояться на плите ещё минут 15.