

Куриный супчик



Что нужно:

- куриные ножки - 500 г;
- куриные крылышки - 500 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- морковь - 1 шт;
- картофелины - 4 шт;
- вермишель (мелкая) - 50 г;
- укроп (можно добавить немного зел. лука и петрушки) - 1 пучок;
- раст. масло - 1 ст. л.;
- соль, перец, любимые специи- по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем ножки и крылышки 10 минут, сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 30 минут.
3. Забрасываем нарезанный кубиками картофель и варим ещё 10 минут.
4. Забрасываем нарезанную морковь.
5. Добавляем истолчённый чеснок.
6. Закидываем вермишельку.
7. Добавляем растительное масло.
8. Солим и варим ещё 10 минут.
9. Закидываем мелко порубленную зелень.
10. Солим, перчим и добавляем любимые специи.
11. Тщательно перемешиваем и выключаем огонь.