Куриный супчик с булгуром

Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- булгур - 1 стакан;
- картофелины - 4 шт;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- репчатый лук - 2 шт;
- соль, красный молотый перец, хмели-сумели - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим куриное филе 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 30 минут.
3. Мелко нарезанный лук обжариваем до лёгкого золотистого цвета, солим.
4. Добавляем в бульон нарезанный мелким кубиком картофель и варим ещё 5 минут.
5. Затем добавляем, предварительно промытый, булгур и варим ещё 5 минут.
6. Следом идём мелко нарезанная морковь, всё перемешиваем и варим ещё 10 минут.
7. Добавляем мелко порубленную петрушку, обжаренный лук, всыпаем все наши специи, перемешиваем и выключаем огонь, даём ещё немного настояться на плите.