

Суп "Пуишор"



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- сыр - 150 г;
- яйца - 4 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- сок лимона;
- соль, перец - по вкусу.
- кукуруза консервированная - 1 баночка.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем мясо брусочками, толщиной в палец (можно слегка крупнее).
3. Варим мясо 10 минут. Затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 40 минут.
4. Соединяем яйца, сок лимона, соль.
5. Тщательно взбиваем венчиком.
6. Непрерывно помешивая суп, вливаем нашу яичную смесь. Когда всю влили, продолжаем помешивать ещё на протяжении минуты. Затем варим ещё 10 минут.
7. Закладываем натёртый (на крупной тёрке) сыр, опять таки помешивая в течении минуты.
8. Всыпаем кукурузу.
9. Добавляем мелко порубленную зелень.
10. Солим, перчим (по желанию можно добавить свои любимые специи), перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 20.