

Супчик "С клёцками"



Что нужно:

- куриные ножки - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- картофелины - 4-5 шт;
- яйца - 2 шт;
- мука - 4 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Закладываем куриные ножки в кипящую воду, варим 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 40 минут.
3. Отвариваем картофель в подсоленной воде 20 минут.
4. Разминаем его толкушкой.
5. Добавляем туда яйца и муку. Можно дополнительно ещё раз посолить.
6. Тщательно перемешиваем и даём слегка остыть.
7. Затем формируем клёцки и ,аккуратно, закладываем в суп.
8. Морковь натираем на крупной тёрке и отправляем к курице в бульон. Варим всё ещё 10 минут.
9. Зелень мелко рубим, отправляем к супу. Солим, перемешиваем и выключаем плиту. Даём настояться на плите ещё минут 15.