## Тыквенный суп с курочкой "Осенние краски"



## Что нужно:

- куриное филе 800 г;
- тыква 800 г;
- петрушка 1 небольшой пучок;
- рис 1 стакан (неполный и лучше некрупный);
- перец ласточка 1 шт;
- чеснок 4 зубчика;
- морковь 1 шт;
- картофелина 1 шт;
- слив. масло 40 г;
- соль, перец, приправа для курицы по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Растапливаем сливочное масло в крупной сковороде.
- 3. Закладываем нарезанную кубиком тыкву.
- 4. Затем туда же отправляем нарезанную кубиком картофелину. Солим, перемешиваем и обжариваем 10 минут.
- 5. Пока ставим вариться мелко нарезанное куриное филе. Варим его 10 минут, воду сливаем, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 30 минут. А в тыкву, тем временем, добавляем мелко нарезанные перец и морковку, перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут.
- 6. Всыпаем промытый рис в кастрюлю с курочкой, солим и варим ещё 20 минут.
- 7. Перекладываем тыквенную заготовку в кастрюлю с мясом.
- 8. Туда же добавляем истолчённый чеснок и мелко порубленную зелень.
- 9. Солим, перчим, всыпаем приправу для курицы.
- 10. Тщательно перемешиваем и выключаем огонь, даём настояться на плите ещё минут 15.