



ГОТОВИМ суп картофельный на курином бульоне



Вода



Мясо курицы



Картофель



Морковь



Лук репчатый



Соль



Лавровый лист



Укроп



Перец черный горошком



Вода



Мясо курицы



Лавровый лист



Укроп



Перец черный горошком

Приготовление «Супа картофельного на курином бульоне»



Вымойте курицу, опустите в кастрюлю и залейте водой. Поставьте на огонь, доведите до кипения, подсолите немного и варите на медленном огне 1.5-2 часа .



Готовую курочку остудите немного и разберите, удалив косточки и измельчив мясо.



В кипящий бульон отправьте куриное филе и луковицу целиком.



Добавьте нарезанную морковь



Очистите и нарежьте небольшими кусочками картофель.



Выложите в кастрюлю и варите на среднем огне до мягкости. В процессе посолите, и добавьте любимые специи.



В готовый супчик добавьте измельченную зелень и лавровый лист. Перед подачей на стол дайте супу настояться под крышкой минут 20. Приятного аппетита!