



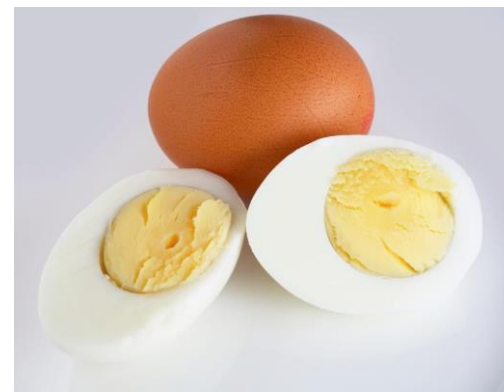
готовим куриный бульон с яйцом и сухариками



Вода



Мясо курицы



яйцо



Морковь



Лук репчатый



Соль



сухарики



Зелень



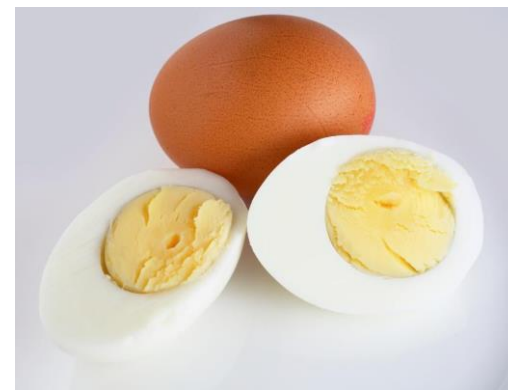
Перец черный



Вода



Мясо курицы



яйцо



Морковь



Лук репчатый



Соль



сухарики



Зелень



Перец черный

Приготовление «Куриного бульона с яйцом и сухариками»



Для бульона берем любую часть курицы, кроме грудки. Разделяем курицу, тщательно очистим её и промоем.



Выкладываем в кастрюлю куриное мясо, добавляем очищенные лук и морковь. Если есть корень петрушки, отправим в кастрюлю и его. Добавим стебли укропа, заливаем водой.



Доводим до кипения, снимаем пену. Добавляем соль, перец и лавровый лист, уменьшаем огонь до минимального. Но бульон должен кипеть! Варим минут 40 с момента закипания.



Достаем из бульона куриное мясо. Лук, морковь и стебли укропа выбрасываем, а бульон процеживаем.



Отварить яйца



Отделяем мясо от костей, очистим яйца и мелко нарежем зелень.



Разливаем бульон по тарелкам, добавляем кусочки куриного мяса и яйца. Посыпаем бульон зеленью и сухариками. Приятного аппетита