

## Суп с клёцками

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



### Суп состоит из:

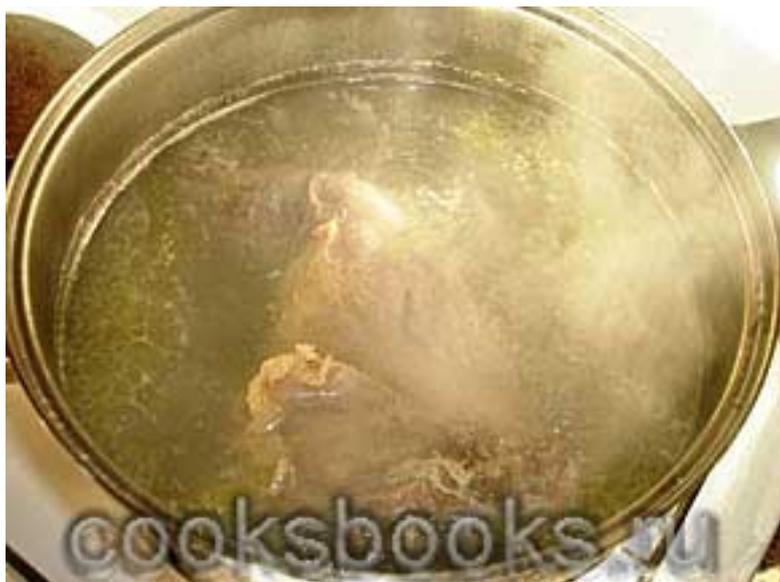
- Курица-200 г
- Картофель-4шт
- Морковь-2 шт
- Лук-1 шт
- Яйцо-1шт
- Мука-1ст.л.
- Вода - 2,5л, соль, специи по вкусу
- Время приготовления 50 мин

## Суп с клёцками

Добавил(а) Ольга

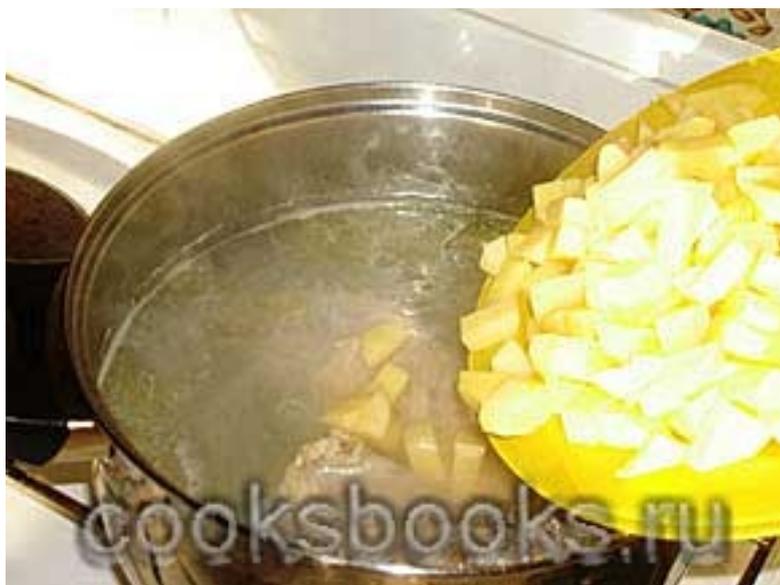
14.04.09 17:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**Варим бульон.**

Наливаем в кастрюлю воду, доводим до кипения. В кипящую воду кладём курицу, на 2,5 литра в



**Картофель.**

В готовый бульон выкладываем нарезанный кубиками картофель. Варим 5 минут.

## Суп с клёцками

Добавил(а) Ольга

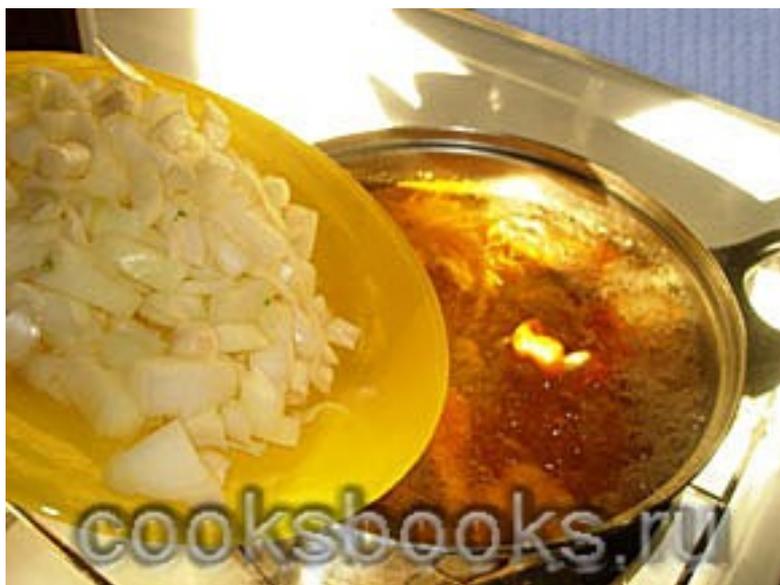
14.04.09 17:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**Добавляем морковь.**

Морковь трём на средней тёрке и выкладываем в суп.



**Лук.**

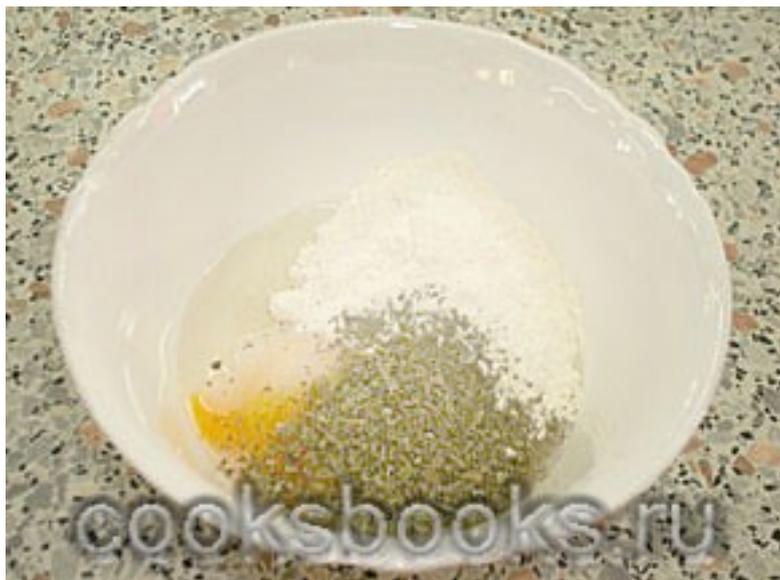
Порезанный кубиками лук добавляем в суп.

## Суп с клёцками

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**Готовим тесто.**

Яйцо, муку, соль, сушеный укроп хорошо перемешиваем.



**Клёцки.**

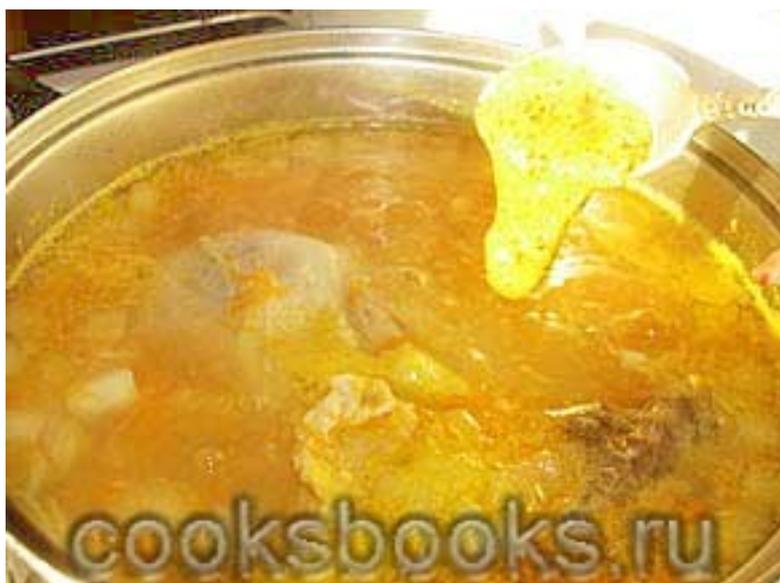
Тесто должно быть не очень жидким и не очень густым.

## Суп с клёцками

Добавил(а) Ольга

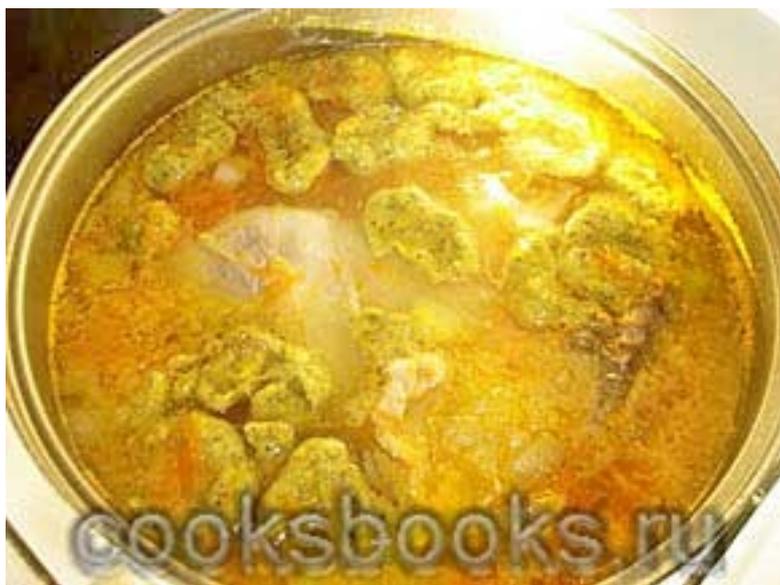
14.04.09 17:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**Выкладываем тесто.**

Маленькой ложечкой выкладываем тесто в кипящий суп.



**Варим суп.**

Варим 2-3 мин, добавляем специи и снимаем с огня.

Приятного аппетита!!!

## Суп с клёцками

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---

{kunena\_discuss:11}