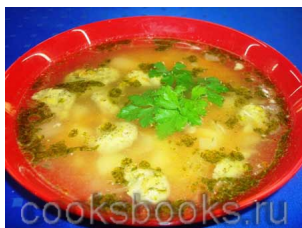


Суп с клёцками

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}