



Любимый суп всех детей и большинства взрослых! Приготовить очень просто и быстро.

Ингредиенты на 3 л:

- куриное филе - 1 шт.
- рис - 0,5 ст.
- картофель - 1-2 шт.
- репчатый лук - 1 шт.
- морковь (небольшая) - 1 шт.
- маленькое яйцо - 1 шт.
- соль, перец - по вкусу
- лавровый лист - 2 шт.
- растительное масло
- зелень по желанию

Приготовление:

Лук измельчить.



Морковь натереть на терке.



На растительном масле обжарить лук до прозрачности.



Добавить морковь, тушить до мягкости.



Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, перец.



Вбить яйцо и тщательно перемешать.



Яйцо промывать



Картофель нарезать кубиками.



Фрикадельки можно сделать заранее и заморозить. делать их и сразу добавлять в суп. Я делаю



Благодаря этому суп получается очень вкусным. Проведите время с удовольствием. Добавьте рис и дайте супу дойти до готовности



Добавить обжаренные в суп с фрикадельками лук и морковь, лавровый лист.



Несколько минут варить и дать настояться.



При подаче посыпать зеленью.