



Состав:

400г курицы (ножки, бедра)

70-80 г яичной лапши (мелкой)

1 морковь среднего размера

1 луковица репчатого лука

1-2 стебля сельдерея

3-4 крупных веточки укропа

3-4 лавровых листа

10-15 горошин черного перца

соль

черный молотый перец – по-вкусу

Рецепт куриного супа с лапшой:

Курицу (это могут быть куриные ножки или бедра) промыть и поместить в кастрюлю с кипящей водой и варить в течение 10-15 минут, затем воду слить.

В кастрюлю залить новую воду - примерно 1,5 – 1,7 л. Сюда поместить курицу, посолить,

добавить черный перец горошком и лавровые листья.

Промыть овощи, лук очистить от кожуры и не разрезать, стебель сельдерея разрезать на 2-3 части, морковь очистить, и разрезать на 2 примерно одинаковые части. Приготовленные таким образом овощи (кроме $\frac{1}{2}$ моркови) поместить в кастрюлю с курицей и варить на среднем огне в течение 30-40 минут.

После этого курицу достать и разрезать на небольшие части (можно удалить кости) и поместить обратно в кастрюлю с супом. Лук, морковь и сельдерей достать и выбросить.

Оставшуюся $\frac{1}{2}$ моркови нарезать колесиками или полуколесиками толщиной 1-2 мм и добавить в суп. Сюда же добавить яичную лапшу. Продолжительность варки лапши зависит от инструкции на упаковке, как правило это 5-6 минут. В суп можно поперчить черным молотым перцем.

Укроп промыть, мелко порубить, добавить в суп, после чего кастрюлю с супом следует сразу снять с огня и плотно закрыть крышкой.

Приятного аппетита!