



Простой и вкусный суп из курицы с рисом и овощами, заправляется сливками и сыром.

Ингредиенты на 3 л воды:

- куриное филе - 400-500 г
- репчатый лук - 1 шт.
- морковь - 1 шт.
- стебель сельдерея - 1 шт.
- рис - 0,5 ст.

- чеснок - 1-2 зубчика
- сливочное масло - 1 ст.л.
- растительное масло - 1-2 ст.л.
- жидкие сливки (ок. 20%) - 1 ст.
- сыр пармезан или другой твердый - 70-100 г
- лавровый лист - 1-2 шт.

- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Куриное филе варить до готовности, достать из бульона и нарезать по вкусу.



Лук измельчить.



Морковь нарезать кубиками.



Стебель сельдерея - пластинками.



На смеси сливочного и растительного масла обжарить лук до прозрачности.



Добавить морковь



и сельдерея



Щавец добавить в сковороду и тушить пару минут, удалить.



Добавить в суп смесь риса и сухарей, обжарить 10 минут, добавить сливки и размешивая.



Просторно а Релитса}{loadposition pohogie-pervye }{loadposition new}