Куриный суп с сырными шариками

Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- мелкая вермишель - 150 г;
- морковь - 2 шт;
- сыр твёрдый - 150 г;
- лук репчатый - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- слив. масло - 80 г;
- яйцо - 1 шт;
- мука - 150 г;
- соль, перец, приправа для курицы - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Куриное филе нарезаем средними кусочками и варим 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую и варим 40 минут.
3. Сыр натираем на средней тёрке.
4. Петрушку мелко рубим.
5. В миске соединяем сыр, размягчённое сливочное масло (которое мы предварительно достали из холодильника, чтобы оно стало помягче), яйцо, петрушку, муку и соль.
6. Замешиваем тесто, оборачиваем в плёнку и убираем в холодильник на 30 минут.
7. Лук мелко нарезаем, морковь натираем на крупной тёрке и обжариваем всё минут 10. Солим.
8. Достаём тесто из холодильника и формируем шарики, примерно в 2 см в диаметре. И отправляем их в суп.
9. Затем всыпаем мелкую вермишель, можно капнуть немного растительного масла, снова солим, аккуратно перемешиваем и варим ещё 4 минуты.
10. В конце перчим, всыпаем приправу для курицы, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.