Суп "Яичный"

Что нужно:

- яйца - 4 шт;
- куриные крылышки - 8 шт;
- рис - 1/2 стакана;
- зел. лук (можно взять петрушку) - 1 пучок;
- морковь - 1 шт;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим крылышки 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 40 минут, солим и периодически снимаем пенку.
3. Добавляем рис (предварительно промытый) .
4. Затем закладываем сливочное масло, солим, перемешиваем и варим 10 минут.
5. Ставим вариться яйца. Варим 8 минут после закипания, затем обдаём холодной водой и чистим.
6. Добавляем к супу натёртую на крупной тёрке морковь и варим ещё 10 минут.
7. Яйца нарезаем кубиками, зелень мелко рубим и отправляем к супу.
8. Вливаем в суп лимонный сок. Добавляем мелко порубленную зелень. Всё перемешиваем. Снова солим, перчим и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.