Суп с сердечками

Что нужно:

- куриные сердечки - 1 кг;
- замороженные и порезанные овощи - 1 пакет;
- петрушка - 1 пучок;
- вермишель - 100 г;
- соль, перец, ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим сердечки 10 минут и сливаем воду.
3. Заливаем новую, доводим до кипения и варим 40 минут, солим и периодически снимаем пенку.
4. Закидываем наши овощи.
5. Всыпаем вермишельку. Добавьте немного растительного масла (буквально 1 ст. л.), посолите и перемешайте. Варим 10 минут.
6. Добавляем мелко порубленную зелень, перчим, снова солим и, по желанию, добавляем свои любимые специи.
7. Тщательно перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 10-15.