Супчик со шпинатом и яйцом

Что нужно:

- Шпинат - 150 г;
- куриное филе - 1 кг;
- морковь - 2 шт;
- яйца - 4 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- зелёный лук - 1 пучок;
- слив. масло - 30 г;
- сок 1 лимона;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Куриное филе нарезаем брусочками (толщиной с палец).
3. Варим мясо 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 40 минут на среднем огне.
4. Разбиваем по 1 яйцу в суп, не переставая при этом мешать.
5. Когда отправили все 4 яйца, мешаем без остановки ещё 1 минуту.
6. Натираем морковь на крупной тёрке и отправляем в супчик.
7. Добавляем сливочное масло, солим, перемешиваем.
8. Добавляем сок лимона, перемешиваем.
9. Добавляем мелко порубленные шпинат и петрушку.
10. Всё тщательно перемешиваем, солим, по желанию можете добавить и свои любимые специи, и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.