

Тыквенный суп с курочкой "Осенние краски"



Что нужно:

- куриное филе - 800 г;
- тыква - 800 г;
- петрушка - 1 небольшой пучок;
- рис - 1 стакан (неполный и лучше некрупный);
- перец ласточка - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- морковь - 1 шт;
- картофеля - 1 шт;
- слив. масло - 40 г;
- соль, перец, приправа для курицы - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растапливаем сливочное масло в крупной сковороде.
3. Закладываем нарезанную кубиком тыкву.
4. Затем туда же отправляем нарезанную кубиком картофелину. Солим, перемешиваем и обжариваем 10 минут.
5. Пока ставим вариться мелко нарезанное куриное филе. Варим его 10 минут, воду сливаем, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 30 минут. А в тыкву, тем временем, добавляем мелко нарезанные перец и морковь, перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут.
6. Всыпаем промытый рис в кастрюлю с курочкой, солим и варим ещё 20 минут.
7. Перекладываем тыквенную заготовку в кастрюлю с мясом.
8. Туда же добавляем истолчённый чеснок и мелко порубленную зелень.
9. Солим, перчим, всыпаем приправу для курицы.
10. Тщательно перемешиваем и выключаем огонь, даём настояться на плите ещё минут 15.