

Суп с лапшой по-домашнему на курином бульоне



Ингредиенты

1 кг курицы
1 л воды
1 головка репчатого лука
1 морковь
зелень петрушки

для лапши:

1 стакан пшеничной муки
1 яйцо
молоко / вода
соль

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку, соль, яйцо, молоко или воду смешать, приготовленное тесто раскатать так, чтобы оно было тонким.

Тесто слегка обсыпать мукой, разделить на полоски шириной по 6 см, сложить их друг на друга и нарезать поперек, полученной лапше дать подсохнуть.

Курицу, морковь и лук отварить, за несколько минут до готовности мяса добавить лапшу и варить 20 минут.

Суп с лапшой по-домашнему на курином бульоне подается горячим и посыпанный рубленой петрушкой.