

«Уральские» щи с курицей



Ингредиенты

600 г капусты
500 г курицы
400 г картофеля
200 г репчатого лука
3 ст.л. пшеничной крупы (овсяной / перловой крупы/риса)
2 моркови
сметана
зелень
перец черный молотый
соль

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу перебрать, промыть, несколько раз поменяв воду, замочить.

Холодной водой залить курицу, добавить морковь и лук, нарезанные дольками, закипятить, убрать пенку, посолить и варить до готовности.

Готовое мясо достать, бульон процедить и опять закипятить, всыпать крупу, варить еще 20 минут.

Кубиками нарезать картофель, морковь, капусту и измельчить лук, все овощи добавить в суп и отварить до готовности.

За 5-10 минут до конца приготовления «Уральские» щи с курицей посолить, поперчить, подавать с мясом, сметаной и зеленью.