

Суп куриный с вермишелью

	Калории	Белки	Жиры	Углеводы
На 0 г	0	0.0	0.0	0.0
На 100 г	59.7	2.9	3.3	7.5

Ингредиенты

Описание

В куриный бульон положить нарезанный соломкой картофель, варить 5-8 минут. Лук и морковь нарезать тонкой соломкой, обжарить на масле. Если бульон наваристый, то пассеровать овощи не надо, закладываем в суп, когда картофель дойдет до полуготовности. Высыпаем вермишель и очищенную от костей курицу. Варим при слабом кипении 7 минут, добавляем зелень. Солим картофель и овощи в процессе приготовления.

Инструкция по приготовлению

© 2013-2024 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru