Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Суп из петуха с яйцом

21 сентября 2011 15:30 · https://open-cook.ru/recipes/sup-iz-petukha-s-yajtsom



Куриный суп вкусен, но суп из домашнего петуха бесподобен.
Жил у родителей в деревне один молодой петух, задиристый и драчливый. Зарубили они его и подарили нам. Петух хоть и мал, но наварист оказался.

Понадобится нам грудка молодого петушка, на литровую кастрюльку в самый раз, т.к. петушок у нас маленький. Но вполне подойдет и обычная куриная грудь, тогда потребуется как минимум 2-х литровая кастрюля.

Необходимые продукты:



- 1 грудка молодого петуха или цыпленка
- 3 маленьких клубня картофеля или 2 средних
- 1 маленькая морковка
- 1 маленькая помидорка
- 1 яйцо куриное

Не снимая кожи, варим грудку. Доводим до кипения на сильном огне, снимаем пенку и далее варим на среднем огне (если вы нечаянно проворонили пенку и не успели аккуратно снять ее, то процедите бульон в другую кастрюлю через сито, тогда он будет прозрачным и красивым):



Когда грудка сварится, т.е. будет откровенно отставать от кости, выкладываем ее в миску остывать и добавляем кубики картофеля в бульон:



Делаем из моркови кубики и вслед за картошкой отправляем в суп:



Когда сварятся наши корнеплоды, отправляем к ним мелко нарезанный помидор:



Потрошим грудку и большие куски разрезаем на мелкие, возвращаем мясо в суп:



Теперь самое главное. Взбиваем в чашке (миске, стакане и т.д.) вилкой яйцо. Берем чашку в одну руку, подносим ее к кастрюле и, не переставая мешать суп ложкой, медленно вливаем в центр кастрюли яйцо:



Должна получиться вот такая красота:



Добавляем к нашему супчику мелко порубленную или порванную руками зелень:



Наш супчик получился очень сытным и красивым. А вкуусным…



Комментарии: 4

Ирина # 14:01 1.11.2012

Сделала всё, как в рецепте. Получилось оч вкусно! Большое спасибо за рецепт! Кулинарных побед и творческих успехов Вам!!

Анна # 16:40 9.01.2016

Спасибо огромное за рецепт. Очень вкусно!

Валентина # 06:34 20.01.2016

Спасибо за рецепт. Очень вкусный суп. Раньше варила без добавления яйца, теперь буду готовить только по Вашему рецепту.

люсия # 19:47 10.10.2016

очень вкусно.французы ценят блюда из мясо петуха.