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

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

Картофельный суп-пюре с куриными кнелями

13 августа 2012 13:32 · https://open-cook.ru/recipes/kartofelnyj-sup-pyure-s-kurinymi-knelyami



Рецепт картофельного супа-пюре я подсмотрела в Сборнике рецептур советского времени. Очень просто и быстро, но я делала с куриным филе. В итоге получился вкусный, сытный и красивый супчик. Куриные кнели делала по собственной идее, уверена, что их можно сделать лучше. Поэтому их рецепт буду совершенствовать. Но даже в таком виде супругу суп очень понравился.

На 2 порции нам понадобится:

- 450 гр картофеля (примерно 3 больших картофелины)
- 500-600 мл куриного бульона (я варила его из куриного филе)

- 60 гр моркови (1/2 средней морковки, если использовать много моркови, то суп получится сладким)
- 30-40 гр репчатого лука (половина средней луковицы, опять же, если вы не любите лук, то лучше положить его поменьше)
- 1/2 куриного филе
- маленький пучок петрушки (я использовала кудрявую петрушку)
- соль
- 20-30 гр растопленного сливочного масла

Для супа нам понадобится блендер, но если вы будете готовить суп без этих кнелей, то его можно будет просто протереть через сито, хорошо проваренные овощи отлично протираются.

Картофель, лук и морковь нарезаем мелкими кубиками:



Отправляем их в кипящий бульон (бульон можно сварить заранее):



В это время половину куриного филе измельчаем в блендере (остальную половину можно использовать в салате):



Зелень очень мелко режем:



Когда овощи сварятся, пюрируем суп и солим его:



В миску с измельченным филе добавляем зелень (немножко оставляем для украшения), соль и растопленное сливочное масло. Хорошенько все перемешиваем и с помощью двух столовых ложек формируем кнели или руками их делаем:



Разливаем суп по тарелкам:



Раскладываем по тарелкам кнели и посыпаем суп мелко рубленной зеленью по краю супа:



Вот такая красота получается. Суп имеет бархатную структуру и нежный вкус:



Особенно он хорош с гренками из пшеничного хлеба. Пшеничный хлеб тоже нежный по вкусу, но если сделать гренки, то будет интересный привкус:



Приятного аппетита! Надеюсь, вам понравится этот супчик:

