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

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

Куриный суп с горошком

4 июня 2015 13:45 · https://open-cook.ru/recipes/kurinyj-sup-s-goroshkom



Так как супы я готовлю постоянно, то периодически приходится искать новые рецепты. Так совершенно случайно я наткнулась на рецепт этого супчика в Пинтересте. Не смотря на внушительный список ингредиентов, готовится он очень просто и быстро, всего примерно полчаса, так как не требует особых манипуляций. Очень вкусный суп! Рекомендую :)

Сам рецепт супа находится здесь.

На 4-6 порций:

- 500-600 гр куриного филе (отварное или жареное)

- 400 гр куриного бульона
- 5,5 ст.л. сливочного масла
- 1 небольшая луковица
- 3 стебля сельдерея
- 2 небольших моркови
- 2 средних картофелины
- 1/2 ч.л. сушеной петрушки
- 1/4 ч.л. сушеного тимьяна
- 1/4 ч.л. измельченного сушеного розмарина
- 1 лавровый лист
- соль, перец по вкусу
- 1 стакан замороженного или свежего зеленого горошка
- 2,5 стакана молока (стакан 240 мл)
- 6 ст.л. муки
- 1/2 стакана густых сливок (стакан 240 мл)
- 1,5 ч.л. лимонного сока

В кастрюле (2 л или больше) или сковороде на среднем огне растопить 1,5 ст.л. сливочного масла. Лук, морковь и сельдерей нарезать произвольно, но не мелко. Обжаривать овощи на растопленном масле минуты 3.



Картофель нарезать небольшими кубиками.



В кастрюлю сложить обжаренные овощи (если они готовились в самой кастрюле, то оставьте их там же).



Влить бульон, добавить картофель, петрушку, тимьян, розмарин, лавровый лист, соль и перец черный молотый. Довести до кипения, уменьшить огонь до среднего и готовить, помешивая, примерно 15-20 минут, пока картофель не станет мягким. Тогда уменьшить

огонь до минимума, добавить куриное филе, порезанное на небольшие кусочки, и горошек. Посолить, поперчить по вкусу.



Пока содержимое кастрюли готовится, нужно сделать соус.

На среднем огне в сотейнике или маленькой кастрюле растопить оставшееся сливочное масло. Добавить муку и, постоянно помешивая, готовить 1-2 минуты. Помешивая масляно-мучную смесь, влить в нее молоко тонкой струйкой. Энергично чуть взбивать венчиком, чтобы не было комков. Добавить соль и перец по вкусу. Довести до кипения, добавить сливки и перемешать.



Влить получившийся соус в кастрюлю с супом, перемешать и довести до кипения. Добавить лимонный сок, а лавровый лист вынуть.



Можно подавать! По желанию можно добавить немного свежей петрушки.



Приятного аппетита!



Комментарии: 1



Лин Хуан — красивый нефрит несущий милосердие и счастье # 12:59 14.01.2018

Огромное Вам спасибо за рецепт такого аппетитного и вкусного супчика!!!