



BECSINALT LEVES
ВЕСЕННИЙ СУП ИЗ ЦЫПЛЕНКА

400 грамм мяса цыпленка – 2 крыла, шея, 2 лапки, спинка, желудок, сердце, голова, селезенка.

2-3 средние моркови

1-2 среднего размера корня петрушки

1 кольраби, размером с кулак

1 цветная капуста, диаметром приблизительно 15 см

1 яйцо

3-4 столовые ложки муки

1 средняя луковица

1 чайная ложка соли

1 кофейная ложка черного молотого перца

Половина кофейной ложки тмина

Половина кофейной ложки тертой паприки

Пучок зелени петрушки

На 4 порции

В кипящую воду объемом 2 литра поставить мясо, закрыть крышкой, вскипятить. Дать покипеть 1-1.5 минуты, добавить все овощи и зелень, кроме цветной капусты. Посолить, поперчить, добавить пряности и довести до кипения. Убрать температуру до минимума, прикрыть крышкой так, что б оставалось небольшое отверстие, варить 40 мин. Перед добавлением, овощи нарезать на мелкие кубики или соломкой. Добавить цветную капусту, разобранную на соцветия, варить 5 минут. В это время вилкой взбить яйцо, добавить муку и смешать до однородной массы негустой консистенции. Намочив чайную ложку, из созданной массы отделять небольшие клецки, кидая их в суп. Довести до кипения, предварительно долив выкипевшее количество воды.

Вуаля!

© Анна Панова, 2013