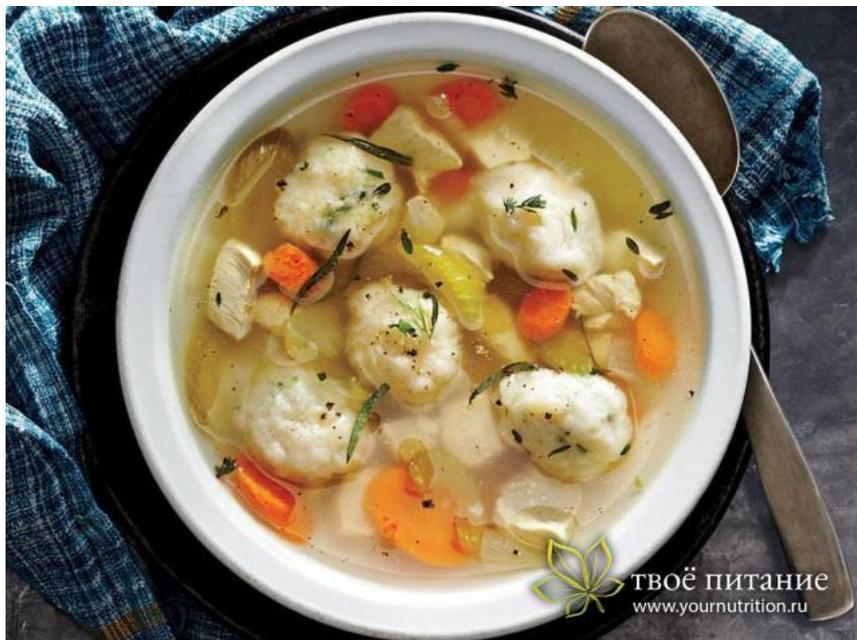


# Куриный суп с клецками



На 100 грамм:  
Калорийность: **53.03 ккал.**  
Белки: **5.48 г.**  
Жиры: **1.32 г.**  
Углеводы: **4.77 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kurinyj-sup-s-kleckami/>

## Ингредиенты:

- куриные грудки - 800 гр
- лук репчатый (большой) - 1 шт
- картофель (средний) - 5 шт
- перец болгарский (средний) - 1 шт
- морковь (средняя) - 2 шт
- укроп - 1 пучок
- соль (по вкусу) - 2 гр
- лавровый лист (по вкусу) - 2 гр
- вода - 2 л

## для клецок:

- молоко - 7 ст.л
- мука - 5 ст.л
- яйцо куриное - 1 шт
- масло сливочное - 1 ст.л

## Приготовление:

Куриные грудки отварить в течение 40 минут.

Картофель порезать небольшими брусками, лук нарезать полукольцами, перец – кубиками, морковь – соломкой, зелень измельчить.

Для приготовления клецок – взбить яйцо с солью, добавить сливочное масло. Все перемешать, добавить молоко и муку.

Достать готовые куриные грудки, в бульон отправить лук, морковь и болгарский перец, варить 10 минут. Добавить картофель.

Когда приготовится картофель – добавить клецки и лавровый лист. Варить 5 минут. В конце варки добавить зелень и накрыть крышкой на 3 минуты.

