

Куриный суп с яичными блинчиками



На 100 грамм:
Калорийность: **168.43 ккал.**
Белки: **14.53 г.**
Жиры: **10.88 г.**
Углеводы: **1.92 г.**

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

Ингредиенты:

- 500 г куриного филе
- 4 яиц
- 100 г лука
- 100 г моркови
- соль
- перец
- масло среднем 4 ст ложки

Приготовление:

Филе нарезать небольшими кусочками.

Залить 2.5 л воды, варить до готовности (я варила филе 20 минут после закипания).

Яйца (каждое отдельно) взбить, немного посолить.

Вылить на разогретую, смазанную растительным маслом сковороду, пожарить.

Перевернуть блинчик, и пожарить другую сторону.

Блинчики остудить, нарезать соломкой.

Лук мелко покрошить.

Морковь натереть на средней терке.

На растительном масле обжарить лук.

Добавить морковь, обжарить. (лук и морковь можно не жарить, будет более легкий вариант супчика).

В бульон добавить лук и морковь.

Следом добавить блинчики.

Посолить, поперчить по вкусу, варить 3-4 минуты.