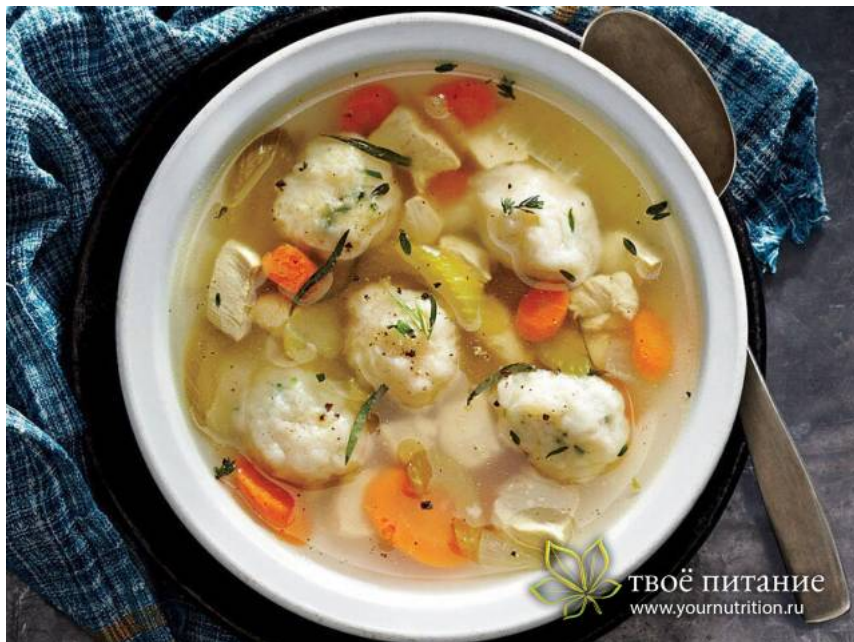


Суп с курицей и клецками



На 100 грамм:
Калорийность: **53.21 ккал.**
Белки: **5.53 г.**
Жиры: **1.33 г.**
Углеводы: **4.74 г.**

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

Ингредиенты:

- 800 гр. куриной грудки
- луковица
- 5 картофелин
- болгарский перец
- 2 моркови
- 2 литра воды
- пучок укропа
- соль

на клецки:

- 7 ст. л. молока
- 1 ст. л. сливочного масла
- 5 ст. л. муки
- яйцо

Приготовление:

Сварить куриные грудки (40 мин.). Зелень измельчить, овощи порезать. Взбитое с солью яйцо смешать с молоком, сливочным маслом и мукой. Сформировать клецки. Грудки вытянуть, в бульон добавить перец, морковь и лук, проварить 10 минут, после чего добавить картофель. Когда картофель будет готов, добавить лавровый лист и клецки. Проварить 5 минут и добавить зелень. За несколько минут до готовности накрыть кастрюлю крышкой.