





















СУП С ГАЛУШКАМИ.

КУРИЦА грудка с костью

ЛУКОВИЦА 1шт.

КАРТОФЕЛЬ 2шт.

МОРКОВЬ 2шт.

СОЛЬ , перец.

ДЛЯ ГАЛУШЕК: МУКА 1стакан

СОЛЬ (по вкусу)

ЯЙЦО 1шт.

Отварить курицу. Нарезать картофель, морковь, лук -кубиками. Соль по вкусу. Замешиваем тесто для галушек - мука с яйцом. В кипящий бульон чайной ложечкой частями опускаем тесто.

Готовить ещё пять минут. Приятного аппетита.