

Суп с Клецками как в детском саду.

Один из самых любимых супчиков у ребят нашего сада – суп с клецками (с облачками)



Этим рецептом поделилась наш шеф-повар Анаит Сергеевна.

	<p>Сначала варим бульон. Для этого промываем куриные бедра, можно сразу удалить кости – потом не придется отделять мясо. Доводим до кипения. Снимаем образовавшуюся пенку, солим по вкусу и кладем лавровый лист.</p> <p>Варим бульон с курицей после закипания в течение 40-50 минут при медленном кипении.</p>
	<p>Приготовьте тесто для клецек. В миске взбейте яйцо, добавьте соль, перец и перемешайте. Постоянно мешая тесто, введите 2 ст. л. просеянной муки. Добавьте подсолнечное масло и снова размешайте. Отлейте из кастрюли несколько ложек горячего бульона и влейте в тесто при постоянном размешивании. Добавьте оставшуюся часть просеянной муки и перемешайте до однородной густой консистенции.</p>
	<p>Лук и морковь мелко нашинковать, томить на сливочном масле до мягкости. Не забывайте про игровые в трапезе моменты: из тонкого слайса моркови можно вырезать фигурки формочками для печенья, ведь дошколятам очень нравится находить в своих тарелках волшебные сюрпризы.</p>
	<p>Добавьте в бульон овощи. Процедите бульон, отделите мясо от костей, положите мясо в суп и доведите его до кипения. Положите в суп нарезанный картофель и варите около 7 минут.</p>
	<p>Сварите клецки в супе. Одной ложкой наберите тесто, а другой аккуратно сталкивайте его в кастрюлю. Считаю, что малыши не устоят перед маленькими облачками из теста в тарелке с ярким солнечным бульоном.</p> <p>Когда клецки поднимутся и увеличатся в размере, выключите огонь, накройте кастрюлю крышкой и дайте супу настояться 10-15 минут.</p>

Приятного аппетита!