



????????

наборы для приготовления еды · Новосибирск

инструкция из набора — распечатайте и готовьте по шагам

Супы

Куриный суп с домашней лапшой

Прозрачный куриный суп с домашней лапшой — четыре порции «как в детстве» за 25 минут.

Время готовки: **25 минут**

Порций: **4**

Вес набора (примерно): **~1 180 г**

Ккал на порцию: **250**

Выход готового: **≈ 2,4 л**

Лёгкий и «честный» суп на курином бульоне с нежной домашней лапшой, которую мы сами раскатали и нарезали. Рассчитан ровно на четыре порции по ~600 мл. Вкус знакомый, домашний — только без часа стояния у плиты и горы грязной посуды.

Состав набора

- Куриное филе — 320 г
- Лапша домашняя (в пакетике) — 220 г
- Картофель очищенный — 280 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Специи в пакетике (лавровый лист, перец горошком) — 1 шт.
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Укроп свежий — 30 г

Аллергены: глютен (домашняя лапша), яйцо.

Как приготовить — по шагам

- Доведите 1,8 л воды до кипения.
- Положите курицу, варите 12 минут на среднем огне, снимая пену.
- Добавьте картофель и морковь, варите 8 минут.
- Достаньте курицу, нарежьте кусочками и верните в суп.
- Засыпьте домашнюю лапшу и варите 4 минуты.
- Всыпьте специи из пакетика, посолите и выключите. Подавайте с половинкой яйца и укропом.

Совет: не отходите надолго от плиты и держите карточку перед глазами — не торопитесь, каждый шаг занимает пару минут. Готовое блюдо можно проверить на соль и досолить по вкусу.

Хранение и сроки

Храните при 2–6 °C и готовьте до даты на пакете. Суп с лапшой вкуснее всего в день готовки — лапша не любит ждать.

Что уже сделано за вас

Все продукты вымыты, очищены, нарезаны и отмерены по пакетам; мясо и соусы — в вакууме. Специи лежат в маленьком пакетике. Из своего нужны только плита, кастрюля/сковорода, соль и вода.

Пошагово — коробки для готовки по Новосибирску
Доставка завтра, бесплатно от 1 500 ₽ · окно 2 часа

Вопросы по готовке: **+7 923 000-00-00**
poshagovo.ru · сделано в Новосибирске