

Куриный суп с лапшой без муки



На 100 грамм:
Калорийность: **87 ккал.**
Белки: **12,59 г.**
Жиры: **2,42 г.**
Углеводы: **3,61 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kurinyj-sup-s-lapshoj-bez-muki/>

Ингредиенты:

- грудка куриная
- яйцо
- морковь
- лук репчатый
- зелень

Приготовление:

Курицу сварить. Бульон слить.

В кастрюлю налить чистой воды, покрошить курицу. Лук с морковью обжарить - добавить в бульон.

Для лапши: взбить 2 яйца, поперчить, посолить. Выпечь 2-3 блина на сковороде, порезать в лапшу. Все добавить в суп.

Украсить зеленью и вареным яйцом (можно добавить перепелиные яйца).