

Супчик с вермишелью



На 100 грамм:
Калорийность: **48,14 ккал.**
Белки: **2,53 г.**
Жиры: **0,52 г.**
Углеводы: **8,16 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/supchik-s-vermishelyu/>

Ингредиенты:

- 400 мл. куриный бульон
- 50 гр. вермишель
- 1 морковь
- 1 репчатый лук
- 1 ч.л. сушеная паприка
- соль, перец, кориандр по вкусу
- зелень

Приготовление:

Для начала нам нужен куриный бульон, я варила из куриных бедер без кожи. Сварить, курицу вынуть и разобрать на мелкие кусочки. Отдельно обжарить морковь и репчатый лук, приправив сушеной паприкой, солью, перцем и кориандром. Добавить в бульон вермишель (количество зависит от желаемой густоты), обжаренный лук и морковь, варить до готовности. Посолить и поперчить по вкусу. В готовый суп добавить куриное мясо и подавать с большим количеством свежей зелени.