

## Зелёные клёцки в курином бульоне

Автор: Мухаббат  
09.12.2011 11:03 -

---



*Я считаю, что это отличная альтернатива привычной домашней лапши. Во-первых, на приготовление клёцек уходит гораздо меньше времени; во-вторых, разнообразно; а в-третьих, очень вкусно!*

## **Зелёные клёцки в курином бульоне**

Автор: Мухаббат  
09.12.2011 11:03 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

*на 2 порции:*

**1/2 домашней курицы**

**1 морковь**

**1 головка репчатого лука**

**Соль**

**10-12 горошин черного перца**

**лавровый лист**

**2 яйца**

**1 пучок зелени (петрушки или укропа, можно и то, и то другое)**

## **Зелёные клёцки в курином бульоне**

Автор: Мухаббат  
09.12.2011 11:03 -

---

**разрыхлитель на кончике ножа**

**6-7 ст.л. муки**

**1 ст.л. растительного масла**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Луковицу морковь очистить и вымыть. Морковь разрезать пополам.

Курицы вымыть, положить в кастрюлю и налить 3 литра воды. Поставить на средний огонь и дать слегка закипеть, снять образовавшуюся пену. Добавить лук и морковь. Дать повариться 30 минут, затем посолить и добавить черный перец.

Убавить огонь до минимума и варить бульон до готовности курицы (1-2 часа). В конце варки добавить лавровый лист. За время варки количество бульона уменьшится. Огонь должен быть очень слабым, тогда бульон останется прозрачным и красивым. Если у Вас не получилось полностью убрать пенку, то в конце варки нужно будет просто процедить бульон через марлю (я пользуюсь широким бинтом, очень удобно).

В отдельной кастрюле вскипятить воду, посолить и добавить 1 ст.л. растительного масла.

## Зелёные клёцки в курином бульоне

Автор: Мухаббат  
09.12.2011 11:03 -

---

Зелень вымыть, удалить грубые стебли и мелко нарезать. Яйца взбить венчиком, добавить соль, зелень, перемешать. Ввести муку с разрыхлителем, консистенция теста должна быть как на оладьи. Чайной ложкой брать совсем немного теста (максимум половину чайной ложки, поскольку в процессе варки клёцки увеличатся) и опускать в кастрюлю с кипящей водой. Перемешать, дать клецкам всплыть и поддержать на огне буквально пару минут. В тарелку выложить клецки и залить горячим куриным бульоном.

*P.S. можно сварить клёцки и в курином бульоне, тем самым сэкономить время, но я предпочитаю прозрачный бульон, поэтому варю их отдельно.*