

Густой суп из курицы со сметаной (Лывжа)



0 ч 50 мин



6 порции



9 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	847 Ккал
Белки:	44.8 грамм
Жиры:	61.1 грамм
Углеводы:	31.5 грамм

Ингредиенты

Категории: [Супы](#), [Осетинская кухня](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	2 ст. л.
Соль	по вкусу
Сливочное масло	150 г
Сметана	1 банка
Картофель	6 штук
Чеснок	5 зубчиков
Курица	1,5 кг
Лук	3 штуки
Чабрец	по вкусу

Инструкция

1. Первые три процесса обычно идут параллельно. Курицу рубим на удобные запчасти (грудки обычно откладываем на второе блюдо), кладем в 5-литровую кастрюлю, заливаем холодной водой, варим до готовности. Готовую курицу потом переместим в чашу, посолим, осыпем мелко нарезанным чесноком (2-3 зубчика) и оставим до поры, в закрытом виде, пропитываться ароматами. Бульон процедить, оставить на медленном огне.
2. В другой кастрюле варится картошка, порезанная кубиками. По готовности сольем воду и разомнем картошку в пюре. Можно подлить немного бульона.
3. В сковороде на сливочном масле тушится лук. Никаких золотых цветов или поджарок. Томится на медленном огне до полупрозрачного состояния. При желании получить супец погуще, можно добавить пару столовых ложек муки. В этом случае — добавить к луку, перемешать, и вот тут жарить до легкого золотого оттенка.
4. В кастрюлю с медленно кипящим бульоном добавляем размятый картофель, готовый лук, сметану, соль, специи, выдавить (или мелко порезать) остатки чеснока. Курицу можно переложить туда же, а можно выкладывать в суп отдельно. Приятного аппетита!