

Суп с домашней лапшой

Вам понадобится

Курица (филе грудки)	200 г
Лапша домашняя	190 г
Вода	1,5 л
Картофель	200 г
Лук репчатый	100 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1** Куриное филе промыть и вместе с картофелем нарезать средней соломкой 0,8×5 см, лук нашинковать тонкой соломкой.
- 2** В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу ЖАРКА. Время приготовления 10 минут. Нажать «Старт». После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.
- 3** В чашу мультиварки выложить куриное филе, картофель, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку.
- 4** Установить программу СУП, время приготовления 1 час. Нажать кнопку «Старт»
- 5** За 10 минут до окончания приготовления добавить лапшу и перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.