



Ингредиенты:

- 350-400 г мяса курицы или индейки с костями (можно использовать шейки и крылышки)
- 1,5 л воды
- 5 г корня петрушки
- 40 г моркови
- 30—40 г репчатого лука
- 25-30 г сливочного масла
- 150-200 г картофеля
- 50 г риса
- зелень укропа
- 1—2 ломтика лимона
- соль по вкусу

Приготовление

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, процедить. Добавить картофель, лук, морковь, корень петрушки, соль. Варить 15-20 минут. Добавить рис, варить 10-15 минут. Добавить сливочное масло, зелень укропа, лимон. Подавать горячим.

