Суп-довольно разнообразное блюдо. Его можно готовить на разных бульонах, с различными составляющими, экспериментируя со вкусами. Каждое будет оригинально и утонченно по-своему. Но давайте не будем забывать классический рецепт приготовления домашнего куриного супа. Тем более, что он является сытным и диетическим одновременно, нравится и детям, и взрослым, готовится быстро и просто. Такую вкуснятину может сделать даже ребенок! Да и вообще, что может быть лучше, чем тарелочка горяченького супа в холодный и дождливый день?

                                    Ингредиенты, которые Вам понадобятся

одна целая курочка

примерно восемь стаканов воды

крупная соль

три небольшие луковицы

два стебля сельдерея

четыре зубчика чеснока

шесть морковок

                                              Рецепт приготовления

Первое, что Вам нужно сделать это разделать курочку(весить должна примерно один килограмм). Потом переложите мясо в большую кастрюлю, залейте водой и посолите. Далее кубиком порежьте лук, тонко сельдерей, пропустите чеснок через пресс и добавьте к мясу. Тушите примерно тридцать минут на небольшом огне с приоткрытой крышкой.

Достаньте грудку и отложите в сторону. Порежьте морковь на короткие полосочки и закиньте в кастрюлю. Снова протушите сорок минут, опять же, с частично открытой крышкой.

Выловите все мясо. Когда оно остынет, порубите на, примерно одинаковые, порционные куски(на своё усмотрение).

Положите столько курицы, сколько считаете нужным. Приправьте солью по вкусу.

Все! Прекрасный, оригинальный, классический, неповторимый суп готов. Он и полезный, и вкусный. В нем много витаминов, которые придадут сил на день.