



Суп с куриной печенью и чечевицей



Ингредиенты

◦ Чечевица "На пару"	1 банка (310г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Морковь	1 шт.
◦ Петрушка	несколько веточек
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Лавровый лист	2 шт.
◦ Бульон куриный	600 мл
◦ Печень куриная	300 г
◦ Масло растительное	1 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



20 мин



4 порции



137 ккал

1. Морковь и лук [нарежьте небольшими кубиками](https://bonduelle.ru/know/master/shinkovka-luka-kubikami/). Куриную печень промойте, нарежьте крупными кубиками.
2. В кастрюле разогрейте масло, обжарьте морковь и лук 3-4 минуты. Добавьте куриную печень, обжарьте в течение 1-2 минут.
3. Влейте куриный бульон, доведите до кипения, добавьте чечевицу. Варите 2-3 минуты, добавьте лавровый лист, соль и перец, варите еще 1-2 минуты.
4. При подаче посыпьте петрушкой.



Совет

Соблюдайте время приготовления, и куриная печень получится исключительно мягкой.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>