



## Суп «Тулен»

Tulen Çorbası



| (tarif no:1456)

1 куриная грудка  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
2 ст.л. муки  
1 ст.л. томатной пасты  
1,5 ст.л. слив. масла  
1 ст.л. паприки  
6 стаканов куриного бульона  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли

- # Курицу сварить и разобрать на волокна.
- # Лук и чеснок мелко порезать и пассировать в слив. масле до прозрачности.
- # Добавить муку и венчиком взбивать некоторое время чтобы не образовались комочки.
- # Затем добавить паприку, томатную пасту и соль.
- # Когда исчезнет запах томатной пасты добавить куриный бульон, довести до кипения.
- # Затем добавить курицу, когда закипит, убавить огонь и варить еще 5 минут.
- # Подавать горячим.

Тулен- куриный суп Кавказской кухни.