

# Хлебный суп по-крестьянски



Коробкина Полина 3 «А»

# Хлебный суп по-крестьянски

## Ингредиенты:

**Хлеб ржаной (сухой)**

**- 0.5 батона**

**Сливочное масло - 50 г**

**Яйцо куриное - 3 штуки**

**Репчатый лук - 1 головка**

**Вода - 2 литра**

**Петрушка - 1 пучок**

**Укроп - 1 пучок**

**Соль - щепотка**



# Шаг 1

Порезать лук.

Разогреть на сковороде сливочное масло.

Обжарить лук до полуготовности.



## Шаг 2

Порезать сухие ржаные корки.

Добавить их в сковороду к луку и обжарить.



### Шаг 3

Порезать зелень петрушки.

Добавить её в сковороду к луку и сухарям.

Все хорошо поджарить.



## Шаг 4

Налить в кастрюлю 2 литра воды и вскипятить.

Посолить.

Переложить содержимое сковороды в кастрюлю.

Довести до кипения.



## Шаг 5

Яйца разбить в миску и взбить.

Ввести помешивая взбитые яйца в кастрюлю с готовящимся супом.



## Шаг 6

Варить несколько минут.

При подаче посыпать зеленью укропа.



# ОТЗЫВ



Вкусно,  
сытно и  
просто.