

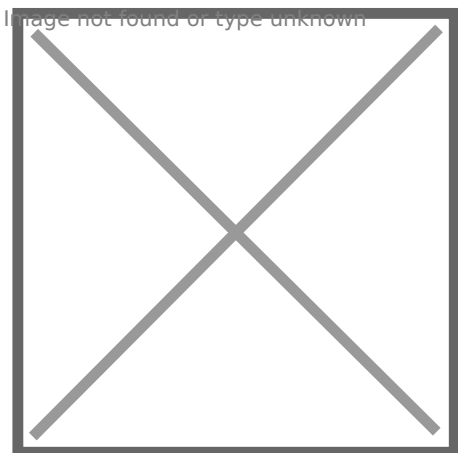
## Рецепты Bravolli > Суп

# Куриный суп с бурым рисом, киноа и овощами

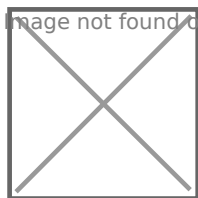
Сложность: Приготовить легко

6 порций

35 мин



### Продукты Bravolli:

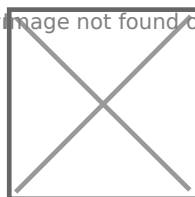
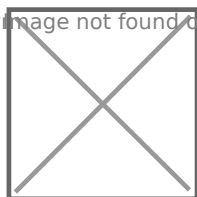
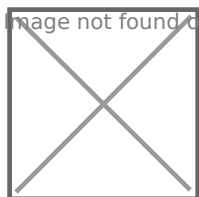


Смесь  
бурый  
рис и

красная киноа

### Способ приготовления:

- Выложить в кастрюлю с разогретым маслом почищенные и нарезанные кубиком овощи и окорочок. Жарить до слегка золотистого цвета по 3-5 минут с каждой стороны.
- Залить водой, довести до кипения, снять пену, высыпать смесь риса с киноа, еще раз снять пену.
- Добавить специи и варить под крышкой на слабом огне 30 минут.
- Достать окорочок, разобрать и вернуть мясо обратно в суп.



### Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Подавать с рубленой зеленью и чили.