**Рецепт харчо с курицей и рисом**

**Ингредиенты**

Курица – 1 кг

Вода – 3 л

Рис – 130 г

Лук – 2 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Морковь – 1 шт.

Помидоры – 400 г

Лавровый лист – 1-2 шт.

Хмели-сунели – 1 ч. л.

Паприка – 1 ч. л.

Соль, чёрный молотый перец – по вкусу

Перец острый – по вкусу

Томатная паста - 2 ст. л

Петрушка, кинза – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить харчо с курицей и рисом? Подготовим продукты. У нас домашний цыплёнок целиком, который мы разделили на 4 части. Отправляем мясо в кастрюлю, добавляем очищенные репчатый лук, морковь, петрушку и лавровый лист.

**Шаг 2**

Заливаем 3-мя литрами воды, ставим на плиту и доводим до кипения. Снимаем пену и варим под крышкой на медленном огне до готовности курицы примерно 40 минут.

**Шаг 3**

Вынимаем мясо и овощи шумовкой, процеживаем бульон и доливаем питьевую воду до 2-х литров. Снова доводим до кипения.

**Шаг 4**

Рис хорошо промываем под проточной водой и отправляем в бульон. Варим на среднем огне до готовности 20 минут.

**Шаг 5**

Спелые помидоры надрезаем крестиком, кладём в глубокую миску и заливаем кипятком на 3 минуты. Обдаём холодной водой и снимаем кожицу. Удаляем плодоножку. Измельчаем в блендере до состояния томатного пюре.

**Шаг 6**

Репчатый лук очищаем и нарезаем небольшими кубиками. Отправляем в разогретую сковороду с растительным маслом и обжариваем до золотистости.

**Шаг 7**

Куриное мясо отделяем от костей, нарезаем на небольшие кусочки и отправляем к луку. Добавляем паприку, хмели-сунели, чёрный молотый перец, острый перец по вкусу и 3 столовые ложки томатной пасты. Заливаем стаканом куриного бульона.

**Шаг 8**

Перекладываем приготовленное в блендере томатное пюре, перемешиваем и тушим под крышкой 6 минут.

**Шаг 9**

За 5 минут до готовности риса добавляем в бульон приготовленную массу со сковороды. Солим по вкусу и добавляем измельченный чеснок. Варим ещё 5 минут и снимаем с огня. Даём супу настояться 15-20 минут.

**Шаг 10**

Приготовленный харчо с курицей и рисом переливаем в порционные тарелки и подаём к столу, посыпав зеленью петрушки или кинзы.

**Шаг 11**

Дегустируем. Суп получился очень вкусный, насыщенный, ароматный, в меру густой, с приятной кислинкой.

Приятного аппетита!