**Гороховый суп с курицей и грибами**

**Ингредиенты:**

Куриное филе — 300 г;

Грибы — 150 г (у меня шампиньоны);

Горох — 0,5 стакана (заранее замоченной в воде на ночь);

Картошка — 2 шт.;

Морковь — 1 шт.;

Репчатый лук — 1 шт.;

Горчица — 1 чайная ложка;

Куркума — на кончике чайной ложки (по желанию, для более жёлтого цвета);

Растительное масло — для жарки;

Соль и специи — по вкусу;

Зелень — для подачи.

**Приготовление горохового супа**

Горох вместе с куриной грудкой отправить вариться в подсоленную кипящею воду минут на 30-40, снимая пенку.

Вынуть грудку, нарезать на небольшие кусочки и отправить обратно.

Картошку нарезать кубиками и переложить в бульон к гороху с куриной грудкой, варить минут 15.

Сделать зажарку:

Морковь натереть на тёрке (или нарезать маленькими кусочками), репчатый лук нарезать маленькими кубиками.

Обжарить овощи до румянца, добавить грибы и горчицу, тушить на маленьком огне минут 5.

Переложить готовую зажарку в бульон вместе с куркумой, солью и перцем.

Варить суп ещё минут 10, выключить и дать супу настояться.

При подаче посыпать свежей зеленью

Приятного аппетита!!!