Чхртма, грузинский суп с курицей

(рецепт Бабаханян Наринэ Амликовны).

Курицу отварить. Избавиться от костей нарезать на небольшие куски. Тем временем в другую кастрюлю поместить 100 гр сливочного масла. 2-3 луковицы нарезать сначала на две части, после еще раз поперек и половинками полумесяца тонко нарезать и обжарить  в масле,после чего насыпать 1 ст. л просеянной муки и вместе поджарить. Следом добавить горячий бульон, непрерывно помешивая, посолить и бросить в него кусочки мяса. Довести до кипения постоянно помешивая

Сырое яйцо тщательно перемешать с 1-2 ст л уксуса и потихоньку вбить в кипящий бульон и сразу выключить, добавить мелко нарезанную кинзу несколько минут помешать не дать яйцам свернуться хлопьями.

Суп, готов. Кушайте на здоровье.