


Ingrediente

Carne pui - 500 de grame
Ceapa - 1 bucata
Morcov - 1 bucata
Telina - 150 de grame
Orez - 100 de grame
Smantana - 400 de grame
Oua - 3 bucati
Lamaie - 1 bucata
Marar - 1 leg
Ulei de floarea soarelui - 40 de mililitri
Knorr cub gaina - 2 bucati

 65 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Puiul se pune la fiert in apa rece. Legumele se curata si se taie cuburi mici. Lamaia se stoarce intr-un bol, se spala mararul si se taie marunt.
2. Legumele cuburi se soteaza in ulei. Dupa ce a fiert puiul se scoate, se dezoseaza si se taie dupa preferinte. Legumele se pun in supa care a fiert si se lasa sa fiarba impreuna cu orezul si cuburile Knorr.
3. Cand sunt gata se adauga smantana amestecata cu galbenusul de ou, temperandu-se cu supa (supa se pune treptat peste amestecul din smantana si galbenus de ou, amestecand continuu cu un tel).
4. Se adauga zeama de lamaie, se potriveste gustul cu sare si piper daca mai este nevoie, se da la o parte oala si se adauga mararul deasupra. Se serveste calda cu smantana si marar deasupra si eventual ardei iute, dupa preferinte.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>