




Supa crema de legume cu pui



 60 de minute  6 portii  Mediu

Ingrediente

Piept de pui - 1 bucata
Ceapa - 1 bucata
morcovi - 2 bucati
Telina - 1 felie
Ardei gras - 1 bucata
Cartofi - 2 bucati
Smantana lichida pentru gatit - 200 de mililitri
Cub gaina Knorr - 1 bucata
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 1 lingura
Sare - 1 lingurita
Piper - 1 lingurita
Patrunjel (legatura) - 1 bucata
Apa - 2 litri

Mod de preparare

1. Pieptul de pui se spala si se taie cubulete mici (cu cat mai mici, cu atat mai bine), se pune la fiert si se spumeaza. Dupa ce s-a spumat, se adauga in apa cubuletul de Delikat Gaina si se mai lasa la fiert 10 minute. Dupa cele 10 minute, puiul se ia de pe foc si se lasa pe aragaz, acoperit cu un capac.
2. Toate legumele se spala si se taie in bucati mai mari, se pun la fiert la foc mic pentru aproximativ 20-30 minute. Pentru a verifica daca s-au fiert, legumele se incearca cu o furculita.
3. Dupa ce au fiert legumele, se mixeaza in blender. La mixare se adauga: 160 grame smantana, 1 lingura baza pentru mancaruri Delikat Legume si 500 ml din apa in care au fiert legumele. La final, crema obtinuta se pune din nou pe foc si trebuie sa dea in clocot de cateva ori.
4. In crema de legume se adauga pieptul de pui fiert, sare si piper dupa gust si se mai lasa 2 - 3 minute sa fiarba.
5. Se adauga verdeata dupa gust.
6. Ornarea: se pun verdeata si cateva lingurite de smantana cu care se deseneaza din loc in loc.

Pofta buna!