




Supa de pasare cu taitei de casa



Ingrediente

Carne de pasare - 500 de grame
Ceapa - 60 de grame
Morcov - 100 de grame
Piper boabe
Taitei - 200 de grame
Telina - 100 de grame
Delikat gaina baza pentru mancare - 1 lingurita
Patrunjel
Sare

 90 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Carnea de pasare se spala, se portioneaza si se pune la fiert in apa rece. Se spumeaza, apoi se adauga o lingurita de Delikat si zarzavatul curatat si taiat bucati.
2. Se fierbe incet la foc mic, timp de aproximativ o jumatate de ora. Spre sfarsit se adauga caeva boabe de piper si ramurile de patrunjel.
3. Dupa ce fierberea s-a incheiat, se strecoara supa, iar zeama se pune din nou la fiert. Taiteii de casa se scutura de faina si se pun la fiert in supa. Se fierb 4-5 minute, se adauga carnea de pasare aleasa si taiata cubulete, si se potriveste gustul cu sare. Inainte de servire se adauga patrunjelul verde tocat.

Pofta buna!

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