

Ingrediente

Copanele de pui - 500 de grame

morcovi - 1 bucata

Ceapa - 1 bucata

Cartofi - 2 bucati

Taietei - 100 de grame


Apa - 1.5 litri

Baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina - 1 lingura

Patrunjel (legatura) - 1 bucata

catei de usturoi - 1 bucata

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se pun la fiert copanelele. Dupa ce se spumeaza, se condimenteaza cu baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina. Se adauga morcovul taiat rondele, cartofii taiati cuburi si ceapa intreaga, care la final se vor scoate din supa.

2. Cand e aproape gata, se strecoara si se adauga taieteii. La final se adauga putin patrunjel tocat si, dupa preferinte, 1 catel de usturoi tocat marunt.

Pofta buna!

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