

# Reteta Perfectă Supa de pui



## Ingrediente

Pui - 1 (aproximativ 1.5 kg)  
Fidea - 150 de grame  
Morcov - 2 buc  
Ceapa - 1 buc  
Patrunjel - 1 leg  
Telina - 100 de grame  
Foi dafin - 2 frunze  
Cub gaina Knorr - 2 bucati

🕒 81 de minute    👤 8 portii    📊 Mediu

## Mod de preparare



1. Spala carnea si pune-o intr-o oala cu apa rece. Fierbe incet, pana da in clocot. Aduna spuma rezultata. Curata legumele de coaja si adauga-le intregi in oala.



2. Adauga cele 2 cuburi Knorr Gaina si frunzele de dafin si lasa la foc mic pana se fierbe puiul. Scoate puiul si legumele. Adauga fidea.



3. Puiul se deoseaza si se portioneaza (se poate utiliza pentru felul principal, in supa adaugandu-se o cantitate mica □ aproximativ 300 g de carne). Carnea si legumele fierte se taie in cuburi mici si se pun la supa.



4. Se serveste cu patrunjel proaspat tocat. Eventual, se poate pune si piper proaspat macinat.

*Pofta buna!*

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