




Supa de pui "ca la mama acasa"



 60 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Carne de pui - 1 kilogram
Taitei - 200 g taitei de casa
PatrunjelMorcov - 1 bucata
Dovlecei - 1 bucata
Telina - 1 felie
Ceapa - 1 bucata
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 1 lingura
Verdeata (legatura) - 1 bucata
Sare - 1 lingurita
Smantana - 200 de mililitri
Apa - 2 litri

Mod de preparare

1. Carnea de pui se pregateste curatand-o, dezosand-o si spaland-o. Se pune la fiert in apa si se spumeaza bine, pana cand apa e limpede. Legumele se curata si se pun in oala intregi. Se scot cand sunt fierte.
2. Taiteii de casa se adauga la fiert. Cand totul e fiert, se adauga sarea si delicioasa baza pentru mancaruri Delikat Legume. Verdeata se toaca marunt si se adauga cu smantana, imediat dupa ce am oprit focul. Pofta buna!

Pofta buna!

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