


Ingrediente

Pulpe de pui - 5 bucati
Zarzavat (ceapa, morcovi, telina) - 300 de grame
Baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina - 1 lingura
Patrunjel (legatura) - 1 bucata
Taitei - 100 de grame
Piper - 1 varf
Apa - 1.5 litri

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Intr-o oala se pune la fiert apa pentru supa, presaram un praf de sare si putin din baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina. Apoi punem cele 5 pulpe de pui la fiert la foc mic (carnea se pune in apa rece, astfel proteinele din carne vor iesi in supa, dand un gust deosebit acesteia). Spuma care se formeaza deasupra se inlatura cu o paleta.
2. Se curata si se spala zarzavatul, apoi se taie (rondele, cubulete, feliute). Zarzavatul se pune in oala cu supa atunci cand apa incepe sa clocoteasca. Separat, se pun la fiert taietii conform instructiunilor de pe ambalaj. Acestia se scurg si se lasa la racit.
3. Verificam cu o furculita daca au fiert carnea si zarzavatul. Cand se desprinde usor carnea, este bine fiarta. Acum supa este aproape gata. Mai trebuie sa condimentam dupa gust. Astfel vom pune piperul si baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina.
4. Spalam legatura de patrunjel verde si tocam marunt frunzele, apoi presaram in vasul cu supa. Taietii se pun in farfurie peste care se toarna din supa calda. Pofta buna!

Pofta buna!

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