



🕒 150 de minute 🧑 10 portii 📊 Mediu

Ingrediente

Pui (carcasa, aripi) - 1 kilogram
Ceapa - 1 bucata
morcovi - 2 bucati
Telina radacina - 1.5 bucati
Baza pentru mancaruri Delikat Gaina - 3 lingurite
Taietei - 100 de grame
Patrunjel (legatura) - 1 bucata
Apa - 4 litri
Sare - 1 lingurita

Mod de preparare

1. Puiul curatat bine se spala in apa rece. Se pune intr-o oala mare si se acopera cu apa rece (cam 4 - 5 l apa). Se pune la fiert la foc mic. * Daca punem puiul la fiert in apa rece, supa va iesi mai buna; daca, din contra, dorim sa iasa carnea mai gustoasa, il punem la fiert in apa fiarta.
2. Se curata si se spala zarzaturile, apoi le taiem bucati mari. Le punem in supa plus 2 lingurite de baza pentru mancaruri Delikat Gaina si lasam in continuare la fiert la foc mic, cat sa bolboroseasca usor. * Nu lasati sa clocoteasca supa, deoarece aceasta se va tulbura. Spumati supa cu o lingura cu gauri pana nu se mai face spuma deasupra. Cand vedeti ca nu se mai face spuma, stergeti marginea oalei de spuma intarita cu un servetel umed, apoi puneti capacul la oala ca sa nu scada supa prea tare. Lasati la fiert inca 2 ore.
3. Asezati o strecuratoare deasupra unei oale goale si strecurati supa. * Daca strecurati supa, aceasta va fi si mai limpede; in strecuratoare va raman zarzaturile fierte si carnea de pui cu care puteti pregati alte feluri de mancare.
4. Intre timp, fierbeti separat taieteii. Ii strecurati si ii puneti in oala cu supa. Mai dati un clocot, verificand supa de sare. * Eu fierb taieteii separat ca sa nu-si lase amidonul in supa si sa o tulbure. Serviti presarat cu patrunjel si baza pentru mancaruri Delikat Gaina dupa gust!

Pofta buna!

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