




Supa de pui cu taitei de casa



Ingrediente

Pui - 1 kilogram
Morcov - 1 bucata
Ceapa - 1 bucata
Patrunjel radacina - 1 sau radacina de pastarnac
Telina - 1 felie
Baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina - 1 lingura
Sare - 1 lingurita
Piper boabe - 1 lingurita
Oua - 1 bucata
FainaApa - 2 litri

 60 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Puiul curatat, spalat, il punem intreg sa fiarba intr-un vas mare. Cand incepe sa clocoteasca, adunam spuma formata si adaugam legumele curatate, spalate, taiate sau intregi, boabele de piper, baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina si lasam sa fiarba incet, cu capac.
2. In acest timp, facem taiteii din ou batut cu putina sare si faina pana devine un aluat care poate fi intins cu sucitorul. Dupa ce am facut foaia de taitei subtire, mai adaugam faina pe ea sa nu se lipeasca, o rulam, apoi taiem taiteii subtiri si-i lasam pe un prosop de bucatarie, rasfirati, pana este gata supa.
3. Daca au fiert puiul si legumele, strecuram totul. Supa o punem intr-un alt vas, potrivim de gust, iar cand incepe sa fiarba, adaugam taiteiii. Cand acestia s-au ridicat la suprafata, semn ca sunt fierti, oprim focul si servim supa fierbinte cu patrunjel verde. Puiul fiert se poate servi rasol cu mujdei si mamaliga, iar cu legumele fierte putem face o salata cu iaurt.

Pofta buna!

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