



Supa englezeasca de pui



 60 de minute

 4 portii

 Mediu

Ingrediente

Piept de pui - 1 bucata

Ceapa - 1 bucata

morcovi - 2 bucati

Telina - 1 felie

Baza pentru mancaruri Delikat Gaina - 1 lingurita

Ulei - 2 linguri

Supa de pui - 1.5 litri

Paste - 100 de grame

Sare - 1 lingurita

Piper - 1 varf

Parmezan ras - 100 de grame

Crutoane - 100 de grame

Mod de preparare

1. Pieptul de pui se taie fasii, legumele se maruntesc. Intr-o oala adaugam uleiul si calim deodata carnea si legumele pana acestea isi schimba usor culoarea. Adaugam supa de pui si lasam sa fiarba.
2. Cand supa e aproape fiarta, adaugam pastele. Lasam totul la fiert. Asezonam cu baza pentru mancaruri Delikat Gaina, sare si piper dupa gust. Englezii servesc aceasta supa cu parmezan ras deasupra si crutoane de paine.

Pofta buna!

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