

# Minestrone de legume cu pui

## Minestrone de legume cu pui

### Ingrediente :

300 g piept de pui, 200 g telina, 2 cepe verzi, 1 rosie, 1 morcov, 1 ceapa, 1,5 l supa de legume sau concentrat, 125 g paste pentru supa, 1 lingurita coaja de lamiie rasa, 1 lingura suc de lamiie

### Preparare :

Se decojeste rosia si se taie cubulete; se taie marunt restul legumelor. Se incing 2 linguri de ulei intr-o oala, la foc potrivit, si se calesc toate legumele, in afara de rosie si de ceapa verde. Se amesteca din cind in cind. Se adauga supa de legume, se reduce focul si se lasa sa fiarba innabusit citeva minute. Se adauga carnea taiata cuburi si pastele. Se fierbe 10-15 minute. Se adauga cubuletele de rosii si ceapa verde. Se lasa sa mai fiarba citeva minute. Se adauga coaja si sucul de lamiie, se condimenteaza si se mai lasa citeva minute la foc.