

Ciorba de pui

Ciorba de pui

Ingrediente :

1 pui pentru ciorba (fara piept si pulpe); 1 ceapa mare; 2 morcovi; 1 telina; 1 patrunjel; 1 pastarnac; 100 g fasole verde; 100 g paste fidea; 1 cutie de rosii taiate (450g); 1/2 legatura patrunjel; 1 l bors; sare, piper, leustean

Preparare :

Se spala puiul, se taie in 6-8 bucati si apoi se pune intr-o oala de 3 l in apa cu sare cat sa acopere puiul. Se lasa sa fiarba pana se formeaza spuma. Se inlatura spuma si se pun legumele taiate cubulete sau rondoale. Dupa 20 minute se verifica daca s-au fiert legumele. Daca s-au fiert se pune fideaua. Se mai lasa sa fiarba inca 10-15 minute pana se fierbe si fideaua sau se urmeaza instructiunile de pe pachet. Se pun rosiile si se mai lasa 5 minute. Se pune si borsul, leusteanul si patrunjelul si se mai lasa pana incepe sa fiarba din nou. Se serveste calda cu ardei iuti murati