

# Supa greceasca cu lamiie

## Supa greceasca cu lamiie

### Ingrediente :

1 pui de aprox 1 kg, portionat, 2 morcovi potriviti, o jumatate telina mica, jumatate pahar orez cu bob rotund, o lamiie, 2 oua si un galbenus, 5-6 boabe piper, 1 lingurita cimbru, 2-3 linguri arpagic verde taiat fin, o lingura ulei de masline

### Preparare :

Se curata morcovii, telina. Se taie rondelile morcovul si cuburi mici telina. Se pune puiul, impreuna cu legumele, piperul si cimbrul la fiert. Se spumeaza din cind in cind. Daca aveti un pui de casa, lasati puiul sa fiarba aproape complet si apoi adaugati legumele. Dupa ce puiul este gata, se scoate si se dezoseaza, se indeparteaza pielea, zgirciurile si se taie in bucati potrivite. Se strecoara supa (sa fie cam 1 l jumatate de supa) si se adauga legumele, carnea. Daca supa pare grasa, se lasa sa se raceasca si se aduna apoi grasimea formata. Se incinge uleiul la foc rapid si se prajeste orezul spalat bine. Se lasa citeva minute, amestecind din cind in cind, pina cind orezul prinde culoare. Se adauga la supa si se potriveste de sare. Inainte de servire, se sparg oale intr-un castron si se adauga galbenusul. Se bat usor si se adauga sucul de la o lamiie. Se toarna incet supa si se amesteca continuu, sa nu se "brinzeasca". Se adauga compozitia de ou la supa si se mai incalzeste odata supa, dar nu se mai fierbe! Se serveste presarat cu arpagic verde.