

# Anghemacht de pui

## Anghemacht de pui

### Ingrediente :

1 pui mare, 4-5 litri apa, 1 ceapa, o jumătate de pachet de unt, o lingura cu virf de faina, o lamiie mare, sare

### Preparare :

Se taie puiul bucati, se pune intr-o oala de supa si se adauga 4-5 litri de apa (daca folositi oala sub presiune, apa nu scade, deci si adaugati doar 4 litri de apa), o ceapa, sare. Dupa ce a fiert puiul, se face din faina si unt un rintas, se subtiaza cu zeama de la puiul fiert. Se toarna rintasul in oala cu supa. Se taie lamiia in felii groase si se adauga in oala. Se lasa sa mai dea 1-2 clocote. Este o supa acra foarte gustoasa si simplu de facut. Pofta buna.