

Supa de pui cu taitei

Supa de pui cu taitei

Ingrediente :

1 pui, 5 morcovi, 5 patrunjei, 1 ceapa, 1 cartof mare, 2 catei de usturoi, 1 frunza de dafin, 1 ardei mic, 1 rosie mica, piper boabe, sare, un sfert telina mica

Preparare :

Se spala bine puiul si se pune la fiert la foc mic, intr-o oala mare (de aproximativ 8 l) impreuna cu morcovii, patrunjeii, ceapa, cartoful, usturoiul, ardeiul, rosia, frunza de dafin, sare si piper dupa gust. Cand e moale carnea se strecoara supa si se adauga taitei, galuste, etc. Se pot adauga si frunze proaspete de patrunjel tocate. Sfat: carnea fiarta si legumele fierte, impreuna cu un sos, (de usturoi, de marar, de rosii, de visine, de mere, etc) pot constitui felul II.