



# Пилешка супа със зеленчуци

⌚ 60—75 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|          |                        |
|----------|------------------------|
|          | Пилешко месо по избор  |
| 1 бр.    | Лук                    |
| 2 бр.    | Моркови                |
| 200 g    | Корен от целина        |
| 100 g    | Праз                   |
| 1 връзка | Магданоз               |
| 1 бр.    | ♦ Дафинови листа, цели |
| 5 бр.    | ♦ Черен пипер на зърна |
|          | ♦ Морска сол           |

- 1 Обелете и нарежете лука и корена от целина на малки четвъртинки. Обелете морковите и измийте прера. Нарежете един от морковите и половината от прера на едри парченца, и сложете в тенджера с вода, заедно с лука, корена от целина и пилешкото месо.
- 2 Подсолете щедро и овкусете с пет зрънца черен пипер и един дафинов лист. Оставете да къкри около 40 минути, като периодично премахвате пяната, която ще се образува отгоре, за да получите бистър бульон накрая.
- 3 През това време нарежете останалите зеленчуци на тънки лентички.
- 4 Махнете пилето от бульона и го оставете да изстине за кратко. Почистете месото от костите и го нарежете на малки парченца.
- 5 Прецедете бульона, за да махнете зеленчуците и подправките, върнете го в тенджерата и оставете да заври. Добавете зеленчуците, нарязани на лентички и ги оставете да къкрят в бистрия бульон за около 3 минути. Овкусете със сол и пипер, ако е необходимо и добавете месото.
- 6 Сервирайте супата със ситно нарязан магданоз.

