



Пилешка супа със зеленчуци

⌚ 60–75 Минути 🍲 🍲 🍲

Подготвка

- 1 Обелете и нарежете лука и корена от целина на малки четвъртинки. Обелете морковите и измийте праза. Нарежете едн от морковите и половината от праза на едри парченца, и сложете в менджера с вода, заедно с лука, корена от целина и пилешкото месо.
- 2 Подсолете щедро и овкусете с пет зърнца черен пипер и една дафинова листа. Оставете да къкру 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 крамко. Почиствате месото от костите и го нарежете на малки парченца.
- 5 Прецедете бульона, за да махнете зеленчуците и подправките, върнете го в менджера 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.

