



reteta-video.ro

Supa de gaina cu taitei

Un deliciu pentru un pranz in familie, dar si un remediu impotriva racelii **supa de gaina cu taitei** este o reteta culinara traditie Galbena si aurie, fie ca e supa de cocos, supa de pui sau orice alta supa de pasare de curte, limpede si imbogatita cu taitei si galuste pufoase, ramane una dintre cele mai savuroase supe.

INGREDIENTE SUPA DE GAINA CU TAITEI

1,5 Kg. de carne de pasare cu os, bine spalata si taiata in bucati
2 morcovi curatati si spalati
un ardei gras curatat si spalat
un sfert de radacina de telina mare curatata si spalata
2 cepe curatate si spalate
5-6 cartofi curatati si spalati
sare
piper proaspat macinat
50 gr. de taitei (de casa)
o legatura de patrunjel spalat si tocat
apa rece

MOD DE PREPARARE SUPA DE GAINA CU TAITEI

PASUL 1

Pregatim aragazul si o oala in care vom face supa.

PASUL 2

Punem apa rece in oala si adaugam carnea de gaina taiata in bucati.

PASUL 3

Lasam carnea sa fiarba la foc mic.

PASUL 4

Cu o lingura cu gauri adunam des si indepartam spuma care se formeaza deasupra.

PASUL 5

Taiem telina, morcovul si ardeiul in bucati mari.

Curatam ceapa si o lasam intreaga.

Taiem cartofii in cuburi, daca sunt mari.

PASUL 6

Cand supa de gaina nu mai face spuma adaugam in oala telina.

PASUL 7

Punem morcovul, ceapa si ardeiul.

PASUL 8

Condimentam cu sare si lasam supa sa fiarba.

PASUL 9

Scoatem carnea fiarta, o lasam sa se raceasca si o desprindem de pe oase.

PASUL 10

Punem o cratita mica cu apa si sare la fiert.

PASUL 11

Adaugam in cratita mica taiteii, ii fierbem conform instructiunilor de pe ambalaj, apoi ii scurgem.

PASUL 12

Cand legumele din supa sunt fierte, pregatim o alta oala si o strecuratoare pe care o asezam deasupra acesteia.

PASUL 13

Strecuram supa.

PASUL 14

Punem oala cu supa strecurata inapoi pe aragaz.

PASUL 15

Adaugam in supa carnea desfacuta de pe oase.

PASUL 16

Punem cartofii si lasam supa sa fiarba.

PASUL 17

Cand cartofii sunt fierti, condimentam cu piper macinat.

PASUL 18

Presaram deasupra patrunjelul tocat.

PASUL 19

Adaugam taiteii fierti si scursi.

PASUL 20

Fierbem totul timp de un minut, verificam daca supa este suficient de condimentata si inchidem aragazul.

PASUL 21

Servim fierbinte.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Supa de Gaina cu Taitei.***

POFTA BUNA!