

# SUPA DE PUI CU GALUSTE



PREPARARE

30 minute

GATIRE

1 ora 30 minute

TIMPUL TOTAL

2 ore



CATEGORIE

Antreu

BUCATARIE

Romaneasca



SERVIRE

8 portii

CALORII

388 kcal

## INGREDIENTE

- un pui
- 2 morcovi

- . 1 legatura ceapă verde
- . o rădăcină pătrunjel
- . 1-2 ardei
- . o țelină mică
- . un păstârnac
- . 50 g unt
- . 1 legatura pătrunjel verde
- . 2 fire usturoi verde
- . sare
- . piper boabe și măcinat

## **Pentru găluște**

- . 2 ouă
- . 100 g griș

## **MOD DE PREPARARE**

Se spală puiul în câteva ape, se pârlește 2-3 minute la foc mare. Se mai trece printr-un jet de apă rece, se pune să fiarbă în apă cu un praf de sare.

Se ia spuma și, după ce începe să clocotească, se adaugă legumele curățate și spălate în prealabil.

Supa se acoperă cu un capac și se lasă să fiarbă la foc mediu. După ce au fiert carnea de pui și legumele, se scot în sită. Ceapa, usturoiul și albitura se dau la o parte. Morcovul se taie rondele și se pune în supă.

Se bat ouăle, se adaugă grișul în ploaie și se formează compoziția pentru găluște. După ce a mai clocotit supa câteva minute, se bat ouăle și se amestecă cu grișul, se formează găluștele și se lasă să se umfle în supă. La sfârșit, se adaugă untul, sarea și piperul.