**Ingredients:**

250 g de fideus

Brou casolà de pollastre

3 ous durs

Vinagre

Sal

**Elaboració:**

Afegir brou a l’olla i posar-la a bullir.

Un cop estigui el brou casolà bullint, afegim els fideus, remenem i deixem coure uns 10 minuts.

Posem els ous en una olla a coure entre 10 - 15 minuts amb un raig de vinagre i sal.

Afegim els ous durs tallats a la sopa. A menjar!