Supă de pui cu tăiței de casă

Timp de preparare: 20 min · Timp de gătire: 90–120 min · Porții: 6–8



INGREDIENTE

Pentru supa de pui

- 1,2–1,5 kg pui cu os: spate, aripi și pulpe
- 3 l apă rece, plus apă pentru tăiței
- 250 g morcovi
- 150 g țelină rădăcină
- 100 g păstârnac
- 1 ceapă, aproximativ 100 g
- 6–8 boabe de piper
- 1 linguriță de sare celtică, apoi după gust

Pentru tăiței

- 100 g tăiței fini cu ou

Pentru servire

- Pătrunjel verde pentru servire

PREPARARE

1. Pune puiul în apă rece. Încălzește treptat și îndepărtează spuma.
2. După aproximativ 30 de minute adaugă legumele curățate, întregi sau în bucăți mari, piperul și sarea celtică.
3. Fierbe foarte domol, fără clocote puternice, până carnea este fragedă: aproximativ 90–120 de minute în total pentru pui; găina de curte poate necesita mai mult.
4. Scoate carnea și legumele. Strecoară supa printr-o sită fină, fără să presezi.
5. Fierbe tăițeii separat, conform ambalajului. Scurge-i și distribuie-i în farfurii.
6. Toarnă supa fierbinte, adaugă morcov și carne dacă dorești, apoi pătrunjel. Potrivește sarea celtică.

Pentru o supă limpede, evită clocotele puternice. Păstrează tăițeii separat de supa rămasă. Rețetă adaptată după varianta ardelenească de găină publicată de TV Paprika.