

ПИЛЕШКА СУПА



4 portioner



45 minuter

Du behöver

- 1 пилешко копанче
- 15 дл пилешка супа (булион)
- 1 морков
- ½ главица кромид
- 1 дл многу тенки тестенини (нудли)
- вегета по потреба
- 1 лажица сечкан магдонос
- 4 лажици сончогледово масло

Om rätten

Супата како предјадење има големо значење во нашата култура. Може да се подготви од многу различни состојки. Денес избравме да направиме стандардна пилешка супа, но може да се направи и супа од леќа, супа со тестенини, супа од зеленчук и така натаму. Супата е важен дел од македонско-турската култура, задолжителна за гости, за празници, за месецот на постот Рамазан и слично. Може да се послужи со стар леб кој е сув, може да се натопи во супата или да се издоби во неа. По желба, може да се додаде малку оцет или да се исцеди малку лимон.



Gör så här

Истурете го булионот што останал од бурањето во тенџере. Исчистете го пилешкото копанче од коската, исечкајте го на помали парчиња и додадете го во булионот. Изрендајте еден морков и пржете го на сончогледовото масло додека не почне да добива кафеникава боја, потоа додајте го во булионот. Оставете да зоврие и зачинете со вегета и црн пипер. Додадете ги нудлите во врелиот булион и оставете да се варат околу 10 минути на средна температура. Додадете сечкан магдонос пред сервирање.

Пријатно јадење!

Tips!

Зачинете со исцеден лимон.