

Supa de pui cu tăiței de casă



Din fericire, fiul meu are câteva supe și ciorbe pe care le adoră. Supa de pui cu tăiței de casă este una dintre ele.

Ingrediente pentru supă:

- 1 pui sau o găină
- 2/3 morcovi
- 2 cepe
- Rădăcină de pătrunjel (tocată mărunt)
- Țelină rădăcină (tocată mărunt)
- Un ardei gras (roșu sau galben) - Opțional
- O legătură de pătrunjel verde (tocat mărunt)
- Sare și piper

Ingrediente pentru tăițeiii de casă:

- 2 ouă
- Făină
- Sare și foarte puțin piper (petru gust)

Mod de preparare:

- La început se prepară aluatul de tăiței din cele două ouă, făină și un praf de sare. Eventual se mai adaugă puțină făină până se obține consistența necesară unui aluat normal. Se formează o bilă și se lasă 20 minute să se odihnească;
- Cu sucitorul se presează aluatul și se face o foiță subțire. Se taie foaia de aluat în 2-3 fâșii late. Se dă puțină făină pe ambele fețe ca să nu se lipească și, pe lățime, acestea se taie cât de subțiri sau groși doriți să obțineți tăiței;



- Se spală bine puiul și îl tăiem bucăți pentru a fierbe cu ușurință și a se așeza mai bine în oală. Dacă nu aveți un pui întreg, puteți folosi pulpele și pieptul de pui sau găină. Puneți carnea la fiert în 5 -6 litri de apă rece. De fapt această cantitate o veți estima singure. Depinde de câtă supă doriți să preparați. Eu vă recomand să puneți carnea în apă rece, pentru a scoate mai multă spumă în care sunt de fapt toxinele din carne;
- După ce ați curățat bine supa de spumă, lăsați carnea să fiarbă la foc mic timp de 45 minute sau o oră. Dacă aveți o găină de curte, aceasta fierbe mai greu;
- Când carnea este aproape fiartă, o scoatem din oală să se răcească puțin. După ce s-a răcit, începeți să curățați carnea de pe oase pentru a o tăia mărunt. Fiul meu nu mănâncă pielea sau cartilagiile de la pui, așa că trebuie să le scot total din supă;

- În zeama de pui se adaugă legumele spălate și tăiate mărunț. Mie imi place supa mai consistentă, așa că tai legumele mărunț (morcovul tăiat rondele, rădăcina de pătrunjel și țelina) și le las în oală. Restul (ceapa întreagă, ardeiul tăiat în jumătate) le scot după fierbere. Dar, dacă doriți să fie doar carnea de pui și tăieții de casă, tăiați toate legumele în bucăți mari, pentru a vă fi ușor să le scoateți după ce au fiert;
- În timpul cât fierb legumele se adaugă și puțină sare;
- După ce au fiert legumele, ați strecurat supa (optional – eu nu o strecur) și ați pus-o din nou la fiert, adăugați tăieții care se vor fierbe la foc moderat timp de 6-7 minute;
- Când toate sunt fierte, opriți focul, adăugați restul de sare, piperul și pătrunjelul verde. Puneți capacul și lăsați supa să se odihnească zece minute. Acum este timpul să o savurați cu plăcere.

Poftă Bună!