

Supa de pui cu taitei de casa



Ingrediente

Pentru taitei:

- 1 ou mediu (50 g cântărit fara coaja);
- 100 g faina;
- 1 praf de sare.

Pentru supa:

- 1 lingura ulei vegetal;
- 4 cepe verzi, taiate în bucati de 2,5 cm lungime;
- 1 piept de pui de la Galinto, taiat fâsii;
- 2 cm de ghimbir, curatat si tocat fin;
- 1/2 lingurita sos de soia;
- 1 catel de usturoi pisat;
- 450 ml supa de legume sau de pui;
- o mâna de legume prajite în ulei.

Preparare

Cerne faina. Adauga faina cernuta, oul si sarea într-un vas adânc. Completeaza cu faina în plus, în caz ca este nevoie. Framânta bine pâna obtii un aluat ferm si nelipicios. Lasa sa creasca timp de 20 de minute. Dupa ce a crescut, formeaza taiteii cu ajutorul masinii de facut taitei, la grosimea pe care o preferi.

Incalzeste uleiul vegetal într-o oala adâncă si caleste ceapa verde si puiul, timp de 2-3 minute, amestecând din când în când, pâna se patrunde bine carnea de pui.

Adauga ghimbirul, usturoiul, sosul de soia, supa de legume fierbinte si adu la temperatura de fierbere.

Adauga taiteii si fierbe înca 4-5 minute. Adauga legumele prajite în prealabil si lasa pe foc înca 1 minut. Împarte în boluri individuale si serveste.