



## Пилешка супа

Пилешката супа е едно од оние јадења кои секогаш Ве греат во студените и тмурни зимски денови. Има и добра причина зошто луѓето ја јадат кога не се чувствуваат баш најдобро... ЗДРАВА Е!!!



### Состојки:

- 2 пилешки копани
- Коски од една кокошка
- 2 големи моркови
- 2 компири со средна големина
- 1 голема главица бел кромид
- 3 цели чешниња лук
- 500 милилитри вода
- 2-3 лаворови листа
- 2 гранчиња рузмарин

### Чекор 1

Време е за сечкање: Прво ќе го исечкаме сиот зеленчук.

Важно е како го сечкате и во каква форма. Тоа многу влијае на тоа каков ќе биде изгледот и чувството кое ќе ви го даде јадењето на крајот...

Наместо на кришки, потрудете се зеленчукот да го исечкате на парчиња со средна големина.

### Чекор 2

Загрејте малку вода и ставете ги сите состојки во неа.

Прво зеленчукот. Потоа пилешкото месо и коските. На крајот билките.

### Чекор 3

Варете ја супата на тивок оган од 45 минути до 1 час.

На крајот извадете ги пилешкото месо и коските и оставете ги да се изладат.

### Чекор 4

Сега ќе го одвоиме месото од коските.

Тука користиме 2 пилешки копани и пилешки коски кои ни останаа од претходно јадење.

Кога од коските ќе го извадите сето месо, вратете го назад во супата.

Оставете го да се искрчка уште неколку минути пред да го сервираате.



### Чекор 5

Време е за сервирање: Сервирајте ја супата во длабока чинија. Потрудете се да бидат застапени сите состојки.

Ќе ставиме и неколку кришки потпечен леб...

... и гранче рузмарин како декорација.

### Совет

Пилешката супа ја препорачуваме како ручек лесен за подготовка, ден по печењето кокошка... Едноставно ставете ги остатоците од кокошката во тенџере заедно со сезонски зеленчук по Ваш избор и од една кокошка ќе добиете две јадења.

### Користени производи:



Касерола

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)