



Пъстра зеленчукова супа с пиле



4 порции

СЪСТАВКИ

8 пилешки бутчета
2 с. л. зехтин
½ ч. л. сол
½ ч. л. прясно смлян черен пипер
1 литър пилешки **бульон**
2 средни картофа, обелени и нарязани на кубчета колкото една хапка
2 средни моркова, обелени и нарязани на кубчета колкото една хапка
100 г почистен зелен фасул (пресен или замразен)
1 жълта чушка, нарязана
50 г листно цвекло (манголд)
¼ червено зеле, тънко нарязано
2 репички, тънко нарязани
1 с. л. нарязан на ситно магданоз

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 190°C със CircoTherm. Поставете бутчетата в огнеупорна тава и ги напръскайте с олио. Поръсете ги с половината от солта и пипера. Поставете ги във фурната, на средна пара, и гответе 25 минути, докато не станат златисти. Поставете върху готварския плот голям тиган. Поставете в него пилешките бутчета и изсипете соковете от готвенето от тавата в тигана (изстъргайте всички хрупкави парченца от тавата. Можете да ги разхлабите с малко от пилешкия бульон, ако е необходимо). Добавете в тигана пилешкия бульон заедно с останалите сол и пипер, картофите и морковите, оставете да заври, след което да къкри 12 минути. Добавете зеления фасул и жълтите чушки и оставете да къкри още 5 минути. Добавете манголда и гответе 2 – 3 минути да омекне. Намалете температурата до ниска. Извадете пилешките бутчета с готварска щипка и ги поставете на дъска за рязане. Като държите бутчето с щипката, използвайте вилица, за да остържете месото от костта. Поставете пилешкото месо в тигана и изхвърлете костите. Разбъркайте пилешкото в супата и след това я налейте в четири купички. Декорирайте с тънки парчета червено зеле и репички и поръсете с магданоз.

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ