

Ramen pileca supa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Bujon:

- **1 pileca kocka**
- **1 govea kocka**
- **1.5 l vode**
- **1 pileca lea**

Supa:

- **3 cenabelog luka**
- **1 kašicica umbira u prahu**
- **1 kašicica susama**
- **3 kašik maslinovog ulja**
- **1 mala glavica luka**
- **100 grežanci taljatele**
- **100 g sitake pecurke**

Prilog I:

- **4 kuvana jajeta**

Prilog II:

- **1 pilece belo meso**

Priprema

Pripremiti bujon od pilece i govee kocke i jednih pilecih lea. Kuvati dok se lea ne skuvaju 20 tak minuta. Procediti i odložiti.

Propržiti smesu od belog luka, umbira i susama u maslinovom ulju i tako pripremiti osnovu za supu. Doliti pripremljeni bujon i kuvati 20tak minuta. Dodati šitake pecurke i glavicu luka krupno naseckanu pa kuvati još 10tak minuta. Na kraju dodati široke rezance i ostaviti na vatri jos 10tak minuta.

Za to vreme skuvati 4 jajeta i upržiti šnicle od pileceg belog mesa, posoliti i pobiberiti, pokriti folijom i ostaviti da odstoji pred služenje. Naseckati na sitnije komade.

Gotovu supu sipati u tanjire, svakom dodati prepolovljeno jaje i naseckane šnicle od pilececg mesa. Može se dodati vlašac ili sitno naseckan mladi luk.

Savet