

## Supă de pui cu ciuperci

*Categorie: fel principal*

*Timp de preparare: 30 min*

*Dificultate: ușor*



Un fel de mâncare bogat în proteine vegetale și animale, supa de pui cu ciuperci e hrănitore, aromată și savuroasă. Mai ales dacă o prepari după rețeta Bunicii. În plus, e gata mai repede decât crezi. Iată de ce ai nevoie:

### Ingrediente

500 g piept de pui  
300 g ciuperci proaspete  
4 linguri Untdelemn de la Bunica Vitamina D  
1/2 ceapă, tăiată cubulețe  
3 căței de usturoi tocați mărunț  
1/2 linguriță piper negru măcinat  
1/4 linguriță cimbru uscat  
1/4 linguriță oregano uscat  
4 căni stock de pui sau apă fiartă  
1/2 cană smântână  
Opțional:  
2 linguri de făină  
O mână de pătrunjel tocat

1 chili tăiat felii

Cum se prepară?

1. Curăță ciupercile și taie-le felii, apoi pune-le deoparte.
2. Încinge o oală la foc mediu, adaugă uleiul și sotează ceapa și usturoiul până devin aurii.
3. Adaugă pieptul de pui, tăiat cubulețe și gătește-l timp de aproximativ 2 minute. Adaugă sare, piper, cimbru, oregano și ciupercile.
4. Amestecă totul și lasă pe foc până când ciupercile se înmoaie. Opțional, poți adăuga puțină făină.
5. Adaugă apă sau supă fiartă. Amestecă totul și lasă la foc mic timp de 20 minute sau până când puiul e gătit. După ce a fiert puiul, la final, oprește focul și adaugă smântâna.
6. Mai pune sare și piper după gust și presară pătrunjel proaspăt și, opțional, felii de chili. Savurează cu pâine prăjită.

Poftă bună!