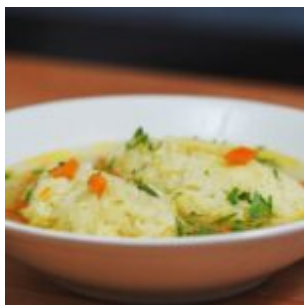


Supă de Pui cu Găluște de Griș – Moi, pufoase și delicioase



Supa de pui cu găluște de griș... Dacă nu ați avut încă oportunitatea de a prepara această minunată supă, vă ofer acum cea mai simplă și accesibilă metodă de a realiza un bol de bunătate cu găluște din griș.

Supă de Pui cu Găluște de Griș



Copiii sunt înnebuniți după această zeamă **aromată**, unde **găluștele pufoase** plutesc ca niște insule de savoare. Vă garantez că această rețetă va deveni rapid un favorit în casa dumneavoastră. Oferă o **experiență culinară reconfortantă și sănătoasă**, transformând fiecare masă într-o ocazie specială de a savura arome autentice și gusturi rafinate.

- 1-1,5 kg pui de țară
- 3 cepe medii
- 2 morcovi mari
- 2 rădăcini de păstârnac medii
- 3 țije de țelină apio
- 1/4 țelină
- 5-6 litri de apă
- 1 linguriță rasă de piper boabe

- 2 frunzulițe de dafin
- sare după gust
- pătrunjel verde la final

Ingrediente găluște de griș (10 porții):

- 2 ouă
- 10 linguri de griș
- sare după gust

1. Taie grosier 3 tije de apio, 2 rădăcini de păstârnac, 2 morcovi și 3 cepe medii. Taie un sfert de țelină în 4 bucăți.



2. Pune legumele tăiate și un pui de aproximativ 1,5 kg într-o oală mare.

3. Adaugă 5 litri de apă rece în oală.

4. Adaugă o linguriță rasă de boabe de piper și două frunze de dafin uscate.

5. Fierbe la foc moderat, spumând regulat, pentru a obține o supă clară și aromată. Reduce focul când începe să fiarbă.



6. Separă albușurile de gălbenușurile a două ouă. Bate albușurile spumă cu un vârf de sare.

7. Încorporează gălbenușurile în spuma de albuș.

8. Adaugă griș până obții consistența dorită (eu am adăugat în total 12 linguri, adăugând inițial 4, apoi încă 3, 2 și în final 3).



9. Lasă compoziția la rece pentru un sfert de oră.

10. Strecoară supa, păstrând 3 litri pentru a face supa de găluște și rezervând restul pentru alte rețete.

11. Adaugă sare în supa strecurată, după gust.

12. Cu focul la minim, folosește o lingură umezită pentru a forma găluște din compoziția de griș și ouă și pune-le în supa fierbinte.



13. Lasă găluștele să se gătească pentru 3-4 minute, apoi întoarce-le cu grijă și lasă-le să se gătească pentru încă 3-4 minute.
14. Servește supa cu găluște într-un bol, adăugând morcov tocat mărunt și pătrunjel proaspăt pentru decor și aromă.

