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 cena**belog luka
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1 kašicica**susama
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 mala glavica**luka
- **100 g**režanci 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