

## Selge kanasupp

25 g ingverit  
1 küüslauguküüs  
100 g porgandit  
1 tl kanapuljongit  
150 g munanuudleid  
2 vart tilli  
1 väiksem sibul  
200 g kanakintsuliha  
sool/pipar  
2 spl õli praadimiseks



Koori köögiviljad. Haki sibul, ingver ja küüslauk väikesteks kuubikuteks. Kanakintsu liha tükelda samuti kuubikuteks.

Lõika porgand ja kartul suuremateks kuubikuteks. Kuumuta potis õli, lisa kanakintsu liha, porgand, sibul, ingver ja küüslauk ning prae kuldpruuniks. Lisa kartulikuubikud, kanapuljong, maitsesta soola ja pipraga. Kalla peale 1,5 liitrit vett või ise keedetud kanapuljongit.

Lase supp keema tõusta, kuni kartuli ja porgandi pehmenemiseni. Tõsta suppi munanuudlid ja hakitud till. Keeda nuudlite pehmenemiseni. Maitsesta lõplikult.

Retsepti autor Karolyn Vihmaru