

Kana- klimbisupp

4 kana poolkoiba

1,5 l vett

5 kartulit

1 porgand

tükk juursellerit või porrut

soola, jahvatatud musta pipart

maitserohelist

Klimbid:

1 sl sulatatud võid

1 muna

soola

1 dl piima

2 dl nisujahu

Pane kana poolkoivad külma vette keema, korja keetmisel tekkiv vaht. Lisa sool, pipar ja maitseroheline. Keeda tasasel tulel 20 minutit.

Lisa tükeldatud porgand ja juurseller, keeda 5 minutit.

Lisa tükeldatud kartulid.

Kui kanakoivad on pehmed, siis tõsta need vahukulbiga taldrikule jahtuma. Samal ajal valmista klimbitainas. Selleks sega lahtiklopitud muna hulka vaheldumisi sulatatud või, piim ja jahu, maitsesta soolaga.

Tõsta klimbid keeva supi sisse. Klimbid on valmis, kui need pinnale kerkivad.

Eralda kanakoivalt liha, lõika tükkideks ja tõsta potti tagasi. Vajadusel maitsesta suppi veel soolaga.

Serveerimisel puista supile hakitud tilli või peterselli.

NAMI-NAMI retseptikogu (muudetud) (02.04)