

Kanafrikadellisupp

400 g kanakintsuliha (või kanahakkliha)
20 g õli
Soola ja pipart maitse järgi
150 g porgandeid
50 g sibulat
200 g kartulit
1 tl kanapuljongipastat
(või üks kanapuljongikuubik)
1 l vett



1. Aja kanakintsuliha läbi hakklihamasina, lisa massile 100 ml vett, sool ja pipar. Sega kätega ühtlaseks massiks, kuni hakkliha on veega segunenud.
2. Tükelda kartul, porgand ja sibul kuubikuteks.
3. Vala kuuma potti õli, lisa porgandid ja sibul, pruunista õrnalt ja lisa kartul. Seejärel kalla potti 1 liiter vett ja 1 tl kanapuljongipastat. Lase keema tõusta.
4. Võta teelusikas ja pane korraks kuuma supi sisse. Võta kätte hakkliha, tõmba sellest lusikaga pisikesed pallikesed ning aseta need kuuma puljongisse.
5. Lase supil keema tõusta ja lisa vastavalt soovile maitserohelist.

Nipinurk! Vee lisamine hakklihale annab frikadellidele pehmuse ja mahlasuse.

Retsepti autor Inga Paenurm