

Soupa Pilechka

Ingrédients :

- Un verre de riz lavé
- Abats, ailes, cou de poulet
- un poivron émincé
- un demi oignon émincé
- une cuillère à soupe d'huile
- un bouquet de persil haché
- sel et poivre



Mise en œuvre :

Dans un faitout, mettre dans l'huile chaude l'oignon et le poivron puis le poulet et laisser frire à couvert pendant 4 à 5 minutes à feu doux.



Ajouter un litre et demi d'eau, porter à ébullition puis laisser cuire à petit bouillon pendant une demi-heure à couvert.

Verser le riz puis poursuivre la cuisson en remuant de temps en temps pendant 20 minutes, contrôler la cuisson du riz et des ailes de poulet.



Ôter les os du poulet et couper la viande en petits morceaux.
Ajouter le persil haché et finir la cuisson pendant 2 minutes.

Servir dans une assiette ou un bol chaud avec une tranche de pain passé légèrement au grill et une grosse cuillère à soupe de yaourt.

Bon appétit !

