

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Σούπα τραχανά

ΥΛΙΚΑ

- 1,5 λίτρο ζωμό από κοτόπουλο (πλατάρια)
- 250 γρ. τραχανά ξινό
- Παρθένο Σησαμέλαιο
- 2 κουταλιές σησάμι
- 1 φιλέτο από κοτόπουλο σε κύβους

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζετε το ζωμό και προσθέτετε τον ξινό τραχανά. Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να φουσκώσει, χωρίς όμως να σβολιάσει. Διορθώνουμε τη γεύση σε αλάτι και πιπέρι. Στο τηγάνι "καίμε" 5-6 κουταλιές Παρθένο Σησαμέλαιο και ροδίζουμε τους κύβους του κοτόπουλου και το σησάμι και τα μοιράζουμε στο πιάτο του τραχανά.