

Пилешка супа (в тенджера под налягане)



Продукти:

- 600 гр пилешко месо (гърди или бутчета)
- 300 гр картофи
- 1 глава лук (може и замразен)
- 70 гр моркови (може и замразени)
- 70 гр чушки (може и замразени)
- 2 домата (може и от консерва)
- 2 л вода
- 1-2 топки фиде или 125 гр ориз
- 1 с.л. зехтин/олио
- 1 ч.л. сол
- магданоз (2-3 стръка или 2-3 ч.л. сушен)
- 5 ч.л. чубрица

Пилешка супа (в тенджера под налягане)

- черен пипер на зърна (на вкус)
- 2 яйца
- 125 мл к. мляко

Приготвяне:

1. Пилешкото месо се почиства (от жили, кожа и мазнина) и измива
2. Ако са пресни, картофите, лукът, морковите, доматиите, чушките се нарязват на ситно и се запържват в олиото (програма **SAUTE (СОТИРАНЕ)** на висока степен)
3. Във вътрешния съд на Instant Pot се поставя почистеното пилешко месо, нарязаните картофите, лукът, морковите, доматиите, чушките, чубрицата, магданоза, солта и черния пипер.
4. Добавя се водата и се поставя капака за готвене под налягане
 - Аз предварително кипвам водата в електрическия чайник, за да спестя време
5. Тенджерата под налягане се настройва на програма **PRESSURE COOK (ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ)** на **High Pressure (Високо налягане)** на време **15 минути** (времето за сваряването на пилето)
6. Когато времето изтече, налягането се оставя да се освобождава естествено за 10 минути, след което се освобождава бързо (ръчно) останалото налягане.
7. Добавят се леко натрошените топки фиде и/или ориза в бульона.
 - Ако фидето е тънко и фино, то ще се сготви от топлината на супата
 - Ако **фидето** е по-едро или го желаете **по-разварено**, фидето се оставя да покъкри за **3-4 минути** на програмата **SAUTE (СОТИРАНЕ)** на **ниска степен (Low Temperature)**
 - Ако се сложи и **ориз**, супата се оставя да покъкри на програмата **SAUTE (СОТИРАНЕ)** на **ниска степен (Low Temperature)**, за **20-30 минути** или докато се свари ориза
8. След като фидето/оризът се свари, вътрешната тенджера се отнема от Instant Pot-а и се прави застройка с яйцата и млякото
9. При поднасяне може да се подправи с пресен ситно нарязан магданоз

Източници:

Пилешка супа (в тенджера под налягане)

- <https://instantpot.bg/recepta/bistra-pileshka-supa/>