

Mor Lizzi's opskrifter.

Lizzi's Kyllingesuppe.

1 kylling deles i 4 stykker
1½ l vand med 1 hønsebouillonterning
4-5 gulerødder skæres i tynde stave
4-6 stængler bladselleri i 1 cm. tykke skiver
1-2 porrer i tynde skiver
4 plader glasnudler

Kyllingen koges mør i vandet tilsat bouillonterning i ca. 30 min.
Kyllingen tages op og skæres i mundrette stykker og holdes varme.
Grøntsagerne koges i kyllingefonden i ca. 2-3 min og derefter tilsættes glasnudlerne og koger yderligere 2-3 min til de er møre. Til sidst tilsættes kyllingestykkerne.

Der gives brød til.

