



# Κοτόσουπα με πίτες

**20'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**10'**Χρόνος  
Αναμονής**45'**Χρόνος  
Ψησίματος**6-8**

Μερίδες

**1**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ζεσταίνουμε μια βαθιά **κατσαρόλα** σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο.
- Όταν κάψουν, προσθέτουμε τα στήθη του κοτόπουλου -αφού τα αλατοπιπερώσουμε- και τα ροδίζουμε απ' όλες τις πλευρές.
- Τα αφαιρούμε και τα κρατάμε σε ένα **πίατο**.
- Βάζουμε στην κατσαρόλα την καρκάσα, το κρεμμύδι, το καρότο, το σέλερι, τις σκελίδες σκόρδου ολόκληρες και τα σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά - δεν θέλουμε να πάρουν χρώμα, απλώς να «ιδρώσουν» λίγο.
- Σβήνουμε με το κρασί και, όταν εξατμιστεί σχεδόν όλο, ρίχνουμε το νερό και τους κύβους.
- Αφού πάρουν βράση, βάζουμε και το θυμάρι.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 30 λεπτά. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε νερό.
- Αφαιρούμε την καρκάσα.
- Κάνουμε λεία τη σούπα στο μούλτι ή με το ραβδομπλέντερ, την αδειάζουμε πάλι στην κατσαρόλα και τη σιγοβράζουμε για άλλα 10 λεπτά. Τα τελευταία 5 λεπτά προσθέτουμε τα στήθη κοτόπουλου, το γάλα και τον χυμό λεμονιού.
- Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε το τυρί, ανακατεύουμε και αφήνουμε τη σούπα να πήξει για 10 λεπτά.
- Τη σερβίρουμε με θυμάρι, τριμμένο κασέρι και αμύγδαλα και τη συνοδεύουμε με τις πίτες, αφού τις έχουμε περάσει λίγο από το τηγάνι να τραγανίσουν.

## Συστατικά

- 450 γρ. στήθος κοτόπουλου, χωρίς κόκαλο και πέτσα, κομμένο σε κύβους 1 εκ.
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. βούτυρο
- 1 καρκάσα, από κοτόπουλο
- 1 κρεμμύδι, μέτριο, χοντροκομμένο
- 1 καρότο, καθαρισμένο και κομμένο σε κύβους
- 2 στικ σέλερι, καθαρισμένα από ίνες και κομμένα σε κομμάτια
- 2 σκ. σκόρδο
- 100 γρ. κρασί λευκό
- 700 γρ. νερό
- 2 κύβους κότας
- 10 κλ. θυμάρι, φρέσκο+ έξτρα για το σερβίρισμα (μόνο τα φύλλα)
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1/2 κ.γ. πιπέρι
- 250 γρ. γάλα
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 100 γρ. κασέρι, τριμμένο + έξτρα για το σερβίρισμα
- αμύγδαλα, ελαφρώς σπασμένα, για το σερβίρισμα
- 2-3 αραβικές πίτες, κομμένες σε τριγωνάκια, για το σερβίρισμα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

214 Θερμίδες (kcal)	7.9 Λιπαρά (γρ.)	4.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	15.0 Υδατ/κες (γρ.)
11%	11%	22%	6%
3.8 Σάκχαρα (γρ.)	19.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	2.0 Αλάτι (γρ.)
4%	38%	7%	33%