

# Κοτόσουπα Μιλανέζα



Λαχταριστή σούπα από κοτόπουλο

## **Υλικά:**

- 1 κοτόπουλο Αμβροσιάδη
- 2-3 κλωνάρια σέλινο
- 1 κρεμμύδι μεγάλο
- 2-3 καρότα
- Αλάτι και πιπέρι
- Αρκετό νερό
- 2 Αβγά με ω3 λιπαρά ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ
- 2 λεμόνια

## **Εκτέλεση:**

**Για τη σούπα:** Σπας τα αυγά και τα χτυπάς, βάζεις το χυμό λεμονιού και συνεχίζεις να χτυπάς. Σιγά σιγά προσθέτεις λίγο από τη σούπα ανακατεύοντας για να μην κόψει, και μετά βάζεις το αυγολέμονο στη σούπα και ανακατεύεις. Βάζεις μερικά κομμάτια κοτόπουλο, καρότο και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.



Συνταγές ΜΙΛΑΝΕΖΑ από την εκπομπή HAPPY COOK

[Κοτόπουλο Μιλανέζα](#)

[Κοτόσουπα Μιλανέζα](#)

[Burger Μιλανέζα](#)

[Μακαρόνια Μιλανέζα](#)



---

## Κοτόπουλο Μιλανέζα



Κοτόπουλο Μιλανέζα λαχταριστό και ιδιαίτερο αν θέλεις μια λευκή κρέμα που να μην περιέχει κρέμα γάλακτος.

**Υλικά:**

- 1 κοτόπουλο Αμβροσιάδη
- 2-3 κλωνάρια σέλινο
- 1 κρεμμύδι μεγάλο
- 2-3 καρότα
- Αλάτι και πιπέρι
- Αρκετό νερό
- 1 λεμόνι (τον χυμό)

**για τη σάλτσα:**

- 3 κούπες ζωμό κοτόπουλου
- γάλα (50ml)
- 8 κουταλιές της σούπας αλεύρι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
- 4 κουταλιές βούτυρο BEA
- 1 αυγό
- αλάτι Ιμαλαίων Saltic
- λευκό πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ

**Εκτέλεση:**

Βράζεις το κοτόπουλο με καρότο, σέλερι, αλάτι, πιπεριές και κρεμμύδι. Αφού το βγάλεις από την κατσαρόλα κρατάς τον ζωμό και τον στραγγίζεις. Μέσα στον ζωμό βράζεις τα ζυμαρικά.

**Για τη σάλτσα:** Λιώνεις το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και μετά ρίχνεις το αλεύρι να καβουρδιστεί. Μόλις καβουρδιστεί, ρίχνεις τον ζωμό και ανακατεύεις. Ρίχνεις αλάτι, λευκό πιπέρι, και προς το τέλος ρίχνεις το γάλα. Στραγγίζεις τα ζυμαρικά και τα βάζεις σε ένα μπολ. Βάζεις κομματάκια από το μπούτι κοτόπουλου και από πάνω ρίχνεις τη σάλτσα. Σερβίρεις με τριμμένη παρμεζάνα.

Συνταγές ΜΙΛΑΝΕΖΑ από την εκπομπή HAPPY COOK

[Κοτόσουπα Μιλανέζα](#)

[Burger Μιλανέζα](#)

[Μακαρόνια Μιλανέζα](#)

---