

ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

2 1/4 φλ.ζωμο κοτας

500γρ.κοτοπουλο στηθος

1 φλ.καλαμποκι

4 σκελιδες σκορδο ψιλοκομμενο

2 κουτ.γλ.αλευρι

1 κοκκινη πιπερια,1 καροτο(ροδελες)

αλατι,πιπερι,κιμινο

μαιντανος ψιλοκομμενος

1 κ.γλ.κορν-φλαουρ

1/4 φλ.νερο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρολα βαζετε 1/2 φλ. ζωμο μαζί με το κοτοπουλο (κομμενο σε κυβους).Βραζετε για 5 λεπτα Προσθετετε το σκορδο,το αλευρι,το υπολοιπο ζωμο και ολα τα αλλα υλικά εκτος απο το κορν-φλαουρ και το νερο.

Σκεπαζετε και σιγοβραζετε για 20 λεπτα περιπου (μεχρι να γινει το κοτοπουλο).Διαλυετε το κορν-φλαουρ στο νερο και το ριχνετε στην κατσαρολα.

Ανακατευετε και σιγοβραζετε για λιγα λεπτα,να πηξει ελαφρα η σουπα.