
Zupa cytrynowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1518 razy.

Kuchnia libańska

1/4 kg podrobów z drobiu (nóżki, skrzydełka)

1 mała cebula

1 mały kawałek selera

1 mała marchewka

1 i 1/2 l wody

2 łyżki ryżu

1 żółtko

1-4 łyżek soku z cytryny

1/2 łyżeczki soli

1. Podroby dokładnie wymyć , włożyć do garnka z wodą, dodać cebulę, seler, marchewkę. Zagotować , odszumować . Gotować na małym ogniu przez godzinę.
 2. Ryż dobrze wypłukać pod bieżącą wodą i w czystej wodzie odstawić na 30 min.
 3. Odcedzić wywar, wlać go do drugiego garnka, powoli doprowadzić do wrzenia, a tymczasem jeszcze raz wypłukać ryż i osączyć . Do gotującego się rosółu dodać ryż, zamieszać , zagotować . Zmniejszyć płomień i gotować przez 15 min. Zdjąć z ognia. Żółtko roztrzepać w miseczce z sokiem cytrynowym i solą, mieszając, stopniowo wlewać wywar.
 5. Połączyć z resztą wywaru, podgrzewać na małym ogniu, mieszając nie dopuścić do zagotowania. Doprawić do smaku solą.
 6. Podawać na gorąco. Zupę można posypać posiekanym koperkiem lub zieloną pietruszką.
- Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD