
Zupa z kury á la Ujházy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1473 razy.

Kuchnia węgierska

1/2 kury

sól

250 g wołowiny

kilka ziarenek pieprzu

250 g kości wołowych

szczypta mielonej papryki

3-4 marchwie

1 łyżeczka drobno posiekanej zielonej pietruszki

3 pietruszki

2 kalarepy

30 g suszonych grzybów

1 seler

100 g zielonego groszku

2 pomidory (lub łyżka przecieru)

kawałek białej kapusty

4 jaja

1 świeża papryka,

makaron (nitki)

1 cebula

100 g pieczarek

3 ząbki czosnku

Dokładnie umyć kurę, mięso i kości włożyć do ok. 3 l zimnej wody i doprowadzić powoli do wrzenia. Posolić i gotować jeszcze 30 min. Na małym ogniu, stale szumując. Dodać oczyszczoną zieleninę, paprykę, pieprz, suszone grzyby i pod przykryciem gotować tak długo, aż mięso i warzywa będą miękkie. Zdjąć z ognia, dolać łyżkę zimnej wody i odstawić na 5 min. Potem przecedzić zupę do innego garnka, mięso kurze oddzielić od kości i po usunięciu skóry pokroić na drobne kawałki. Zupę ponownie wstawić na ogień i ugotować w niej do miękkości rozdrobnione pieczarki, makaron i pokrojone w plasterki warzywa. Następnie włożyć do zupy pokrojone mięso z kury. Jaja pojedynczo ostrożnie wbić do zupy i tak długo gotować, aż białko się zetnie, ale żółtka pozostaną miękkie. Mięsa wołowego nie dodawać do zupy, zostawić je na inną okazję.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD