
Ayam - zupa z kurczaka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7305 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

400 g kurczaka (uda lub piersi),

1,5 łyżeczki zmielonego świeżego imbiru,

2 ząbki czosnku,

1 łyżeczka kolendry,

1/2 łyżeczki kminku,

1/2 łyżeczki kurkumy,

1 łyżeczka pieprzu,

1,4 l wody,

1 laska cynamonu,

4 goździki,

4 ziarenka kardamonu,

1 cebula,

2 łyżeczki cytronelli,

2 jajka,

2 kartofle,

1 szalotka,

1 cebula dymka,

liście kolendry lub natki,

3 łyżki oleju do smażenia.

1. Imbir i czosnek obrać, a następnie utrzeć w moździerzu.

2. Kurczaka przełożyć do dużej miski. Dobrze wymieszać z imbirem, czosnkiem, kolendrą, kminkiem, kurkumą, pieprzem i 200 ml wody.

3. Cebule pokroić na cienkie plasterki. Olej rozgrzać w garnku, dodać cynamon, goździki, ziarenka kardamonu oraz cebule. Dobrze przyrumienić, a następnie dodać kurczaka i smażyć przez 10 min. Dodać cytronelle oraz 1,2 l wody i doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować kurczaka, aż będzie

miękki (ok. 45 min.).

4. Ugotować jajka i kartofle. Kurczaka wyjąć z zupy, ostudzić, a następnie posiekać na kawałki. Jajka i kartofle podzielić na ćwiartki. Cebule dymka

drobno posiekać. Szalotkę pokroić na plasterki i lekko podsmażyć.

5. Posiekanego kurczaka, jajka i kartofle przełożyć do miseczek lub głębokich

talerzy i zalac zupa. Przybrac szalotka, cebulkami dymkami i liscmi kolendry lub pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

PALCE LIZAC!JA OSOBISCIE DODAJE DWIE CZUBATE ŁYZKI RYZU DŁUGO ZIARNISTEGO.IDEALNIE PASUJE NA TE ZIMNA.JADŁEM TA ZUPE SPOZADZONA PRZEZ HINDUSA.
Nadesłal(a):PIOTR <piotrek0611@op.pl> 2006-01-27 12:01:32

ble ochyda smakuje jak zupa instant chinska za 50 gr
Nadesłal(a):nieznany <a@wp.pl> 2006-08-18 11:08:50

Witam co to jest ta cytronella??
Nadesłal(a):kris 2006-10-08 20:10:55