

---

# Bulion z kury z cykorii

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2986 razy.

Porcja dla 8 osob.    Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

1 kura,

peczek wloszczyzny,

lisc laurowy,

4 gozdziki,

4 ziarna pieprzu czarnego,

4 ziarna ziela angielskiego,

2 cykorie,

2 pomidory,

1 zoltko,

6 lyzek smietanki kremowki,

lyzka kwasnej smietany,

40 g maki ziemniaczanej.

1. Umyta kure wraz z przyprawami zagotowac w 1 i 1/4 l wody. Dodac grubo pokrojona wloszczyzne i gotowac do miakkosci (ok. 90 min).

2. Kure wyjac, obrac ze skory i wyluzowac. Mieso pokroic w kostke.

3. Rosol przecedzic. Make wymieszac dokladnie z niewielka iloscia wody, polaczyc z rosolem.

4. Z cykorii usunac gorzki koniec, pokroic ja w talarki, dodac do zupy, gotowac

5 min.

5. Dodac mieso i obrane ze skory, pokrojone pomidory. Zoltko roztrzepac z 5

lyzkami smietanki, wymieszac z zupa. Pozostala smietanke wymieszac ze smietana. Wylozyc na powierzchnie zupy w wazie lub na talerzu, nie mieszajac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 22.

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