
Bulion z kury z cykorii

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3026 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)