
Rosol awgolemono

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3144 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 kurczak lub kura,
1 marchewka,
1 cebula,
1 maly seler,
7 ziaren pieprzu,
5 ziaren ziela angielskiego,
3,5 l goracej wody,
50 g ryzu,
sok z 2 cytryn,
2 jaja,
1 lyzka siekanej zielonej pietruszki,
sol, pieprz.

1. Kurczaka wymyc, cebule pokroic w plastry, przesmazyc. Wlozyc do garnka, dodac marchewke, seler, pieprz i ziele angielskie, zalac wrzatkiem, osolic i

gotowac na bardzo malym ogniu, az mieso bedzie miekkie. Kurczaka wyjac a wywar przecedzic.

2. Ryz wymyc, osaczyc, przerzucic do garnka i zalac bulionem. Doprowadzic do

wrzenia, wymieszac, przykryc, zmniejszyc ogien i gotowac 20 min.

3. Jaja ubic trzepaczka, dodawac powoli sok z cytryny ciagle ubijajac, nastepnie dodawac po pare lyzeczek bulionu i dalej ubijac.

4. Mieszanine jaj, soku i bulionu wlac ostrocznie do bulionu z ryzem i gotowac

2 min na malym ogniu uwazajac, by jaja sie nie sciely.

5. Podawac goracy, posypyany zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 30.

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

Dobra, ale jadłam lepszą

Nadestaf(a):busia <busia100@buziaczek.pl> 2006-06-29 21:06:22