
Rosol z kura i kluseczkami royal

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3642 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

250 g filetów z kury,

1,2 l wywaru jasnego,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

Kluseczki royal:

150 ml mleka,

2 jaja,

sol,

tluszcz do wysmarowania formy.

1. Filety z kury umyc, pokroic na kawalki. Wlozyc do miseczki, lekko osolic.

Zielona pietruszke oplukac, drobno pokroic.

2. Przygotowac kluseczki: jaja wybic do miski, ubic trzepaczka. Podczas ubijania dolewac mleko malymi porcjami. Mase jajeczna posolic, wlac do plaskiej

formy wysmarowanej maslem. Forme wstawic do wiekszego naczynia z wrzaca

woda.

3. Gotowac na parze pod przykryciem 30-40 min. Nakluc i sprawdzic czy masa nie

przykleja sie do widelca.

4. Wyjac forme z naczynia. Mase wyrzucic na deske, pokroic w romby.

5. Wywar podgrzac, wlozyc pokrojone filety, gotowac 10 min. Doprawic sola i

pieprzem.

6. Rozlozyc kluseczki na talerzach. Zalac goracym rosolem, posypac zielona

pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 18.

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