
Zupa jogurtowa z pulpecikami z kury

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2545 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1,2 l rosolu,

120 g ugotowanej kury,

1 cebula,

30 g ugotowanego ryżu,

1 jajko,

1 żółtko,

1 łyżeczka sproszkowanej mięty,

5 łyżek posiekanej zielonej pietruszki,

300 ml naturalnego jogurtu,

sol, pieprz.

1. Rosol przelać do dużego garnka. Zakryć i powoli doprowadzić do wrzenia.
2. Przygotować pulpeciki z kury. Zmleć w maszynce kurę i cebulę. Przełożyć do miski i dobrze wymieszać z ryżem. Jajko ubić i powoli, ciągle mieszając, wlewać do miski. Jeśli masa nie jest wystarczająco gęsta, dodać tartą bułkę, a następnie wymieszać z miętą, solą i pieprzem.
3. Posypać tace posiekaną pietruszką. Uformować kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczać w pietruszce.
4. Na 15 min. przed podaniem zupy, zanurzyć kulki w gotującym się rosolu. Gotować przez 15 min.
5. Kulki ostrożnie przełożyć do wazy. Jogurt z żółtkiem ubić w misce, a następnie ciągle mieszając, dolewać po łyżeczce gorącego rosolu. Połączyć z resztą rosolu w garnku. Lekko podgrzać, uważając aby się jogurt nie sciał. Kulki w wazie zalać rosolem i od razu podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 34.

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