Zupa jogurtowa z pulpecikami z kury

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2507 razy.

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

1,2 l rosolu,

120 g ugotowanej kury,

1 cebula,

30 g ugotowanego ryzu,

1 jajko,

1 zoltko,

1 lyzeczka sproszkowanej miety,

5 lyzek posiekanej zielonej pietruszki,

300 ml naturalnego jogurtu,

sol, pieprz.

1. Rosol przelac do duzego garnka. Zakryc i powoli doprowadzic do wrzenia.

2. Przygotowac pulpeciki z kury. Zemlec w maszynce kure i cebule. Przelozyc do

miski i dobrze wymieszac z ryzem. Jajko ubic i powoli, ciagle mieszajac,

wlewac do miski. Jesli masa nie jest wystarczajaco gesta, dodac tarta bulke,

a nastepnie wymieszac z mieta, sola i pieprzem.

3. Posypac tace posiekana pietruszka. Uformowac kulki wielkosci orzecha wloskiego i obtaczac w pietruszce.

4. Na 15 min. przed podaniem zupy, zanurzyc kulki w gotujacym sie rosole. Gotowac przez 15 min.

5. Kulki ostroznie przelozyc do wazy. Jogurt z zoltkiem ubic w misce, a nastepnie ciagle mieszajac, dolewac po lyzeczce goracego rosolu. Polaczyc z reszta

rosolu w garnku. Lekko podgrzac, uwazajac aby sie jogurt nie scial. Kulkim w

wazie zalac rosolem i od razu podawac.

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

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