

Soupa Avgolemono Jednoduchá polévka z kolébky olympijských her -

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,33 hrnku rýže

2 vejce

2 lžíce čerstvě nasekaného kopru

1 citrónu - šťáva z

6 hrnků kuřecího vývaru

Postup

V hrnci smícháme kopr s kuřecím vývarem, přivedeme k varu a vaříme 30 minut. Přidáme rýži a vaříme dalších 15 minut. Těsně před koncem ušleháme vejce s citrónovou šťávou. Za stálého míchání přilijeme k vaječné směsi 1 hrnku horké polévky, směs vrátíme do hrnce, dobře promícháme a podáváme.