

Citrónová polévka z kuřete

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuřete
1 malá cibule
1 mrkev
4 žloutky
vařená rýže
1 citrón
máslo
libeček
pepř
sůl

Postup

Kuře vložíme do litru vody, osolíme, přidáme cibuli, mrkev, lžíci másla a pepř. Když je kuře měkké přecedíme, obereme maso, které vložíme zpět do vývaru. Přidáme rýži a necháme vychladnout. Ve vlažném vývaru rozmícháme žloutky se solí a šťávou z citrónu a vše za stálého míchání přidáme do hrnce. Ochutíme libečkem a podáváme.