

Kuřecí citronová polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule

sůl

bobkový list

pepř

petrželka

2 citrony

3 kuřecí stehna nebo půl kuřete

celerová nat'

150 g rýže

1 l vody

Postup

Do hrnce dáme vodu, kuře, sůl, bobkový list, pepř a svazek petrželky nebo celerové natě. Maso uvaříme doměkka. Pak vše přecedíme a necháme maso vychladnout. Do vývaru zavaříme propláchnutou rýži a vaříme, dokud není hotová.

Mezitím maso vykostíme, odstraníme kůže a tuk a libové maso nakrájíme na drobné nudličky. Maso přidáme k uvařenému vývaru s rýží a znovu povaříme. V hrnku si rozšleháme vejce s citronovou šťávou, přidáme trochu vychladlého vývaru, směs opatrně vmícháme do vývaru s rýží a masem tak, aby se vše nesrazilo. Už nic nezahříváme a okamžitě podáváme.