

Avgolemono

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží vývar 1 l
- Dlouhozrnná rýže 50 g
- Vejce 3 ks
- Citron na dílky k podávání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Litr drůbežího vývaru přivedte k varu, vsypte 50 g dlouhozrnné rýže a vařte asi 15 minut doměkka. Mezitím v míse prošlehejte 3 vejce se šťávou z 1 citronu. Vývar s rýží odstavte a jednu sběračku pramínkem vlijte za stálého šlehání do vaječné pěny. Pak naopak za stálého šlehání postupně vlijte vejce do horkého vývaru, až vznikne hladký krém. Už nevařte a ihned podávejte s dílky citronu.