Polévka Avgolemono

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- kuře 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- řapikaté celery 2 ks
- tymián 4 snítka
- vejce 3 ks
- citrón 3 ks
- těstovinová rýže 200 g
- olivový olej 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1
Z kuřete odstraňte kůži a ponechte ji stranou. Vložte kuře do hrnce spolu s rozčtvrcenou cibulí a česnekem, pokrájeným celerem a tymiánem (několik lístků si ponechte na ozdobu polévky při servírování). Vařte velmi mírně pod pokličkou 2 hodiny. V průběhu odstraňujte tvořící se pěnu a hotový vývar přeceďte. Oberte kuřecí maso a ponechte ho stranou.

2
Vejce našlehejte s citronovou šťávou, ke směsi za stálého šlehání přilijte horký vývar. Již nevařte, aby se polévka nesrazila. Polévku podle chuti osolte.

3
Zvlášť uvařte těstovinovou rýži podle návodu na obalu a vložte ji do polévky i s masem. Proužky kuřecí kůže osmažte na oleji dokřupava, osušte je na ubrousku a ozdobte jimi spolu s lístky tymiánu polévku na talířích.

Poznámka:

množství soli je minimální, dle chuti přidáme