

Grecka zupa z cytryn i jajek(Avgolemono)



Składniki

2 l - wywar drobiowy
500 g - mięso drobiowe(z
wywaru)
0,5 szklanka - makaron
orzo
3 szt. - jajka
2 szt. - sok z cytryn
1 szklanka - świeża natka
pietruszki

Opis wykonania

Banalna w przygotowaniu, niebanalna smakiem.

Zagotowujemy wywar, wrzucamy orzo(równie dobrze może być ryż). Gotujemy jakieś 10 minut. W międzyczasie oddzielamy mięso od kości. Gdy makaron jest już prawie gotowy robimy jajeczną mieszankę, którą zagęścimy i zabelimy zupę; Jajka dokładnie roztrzepujemy i wlewamy do nich sok i skórkę z cytryny(z pół łyżeczki). Całość wlewamy cienkim strumieniem do zupy, cały czas ją mieszając, potem gotujemy jakieś 5-10 minut, nie przerywając mieszania na średnim ogniu. Podajemy z mięsem kurczaka i posypujemy oczywiście posiekaną natką pietruszki. Smacznego.