

Zupa królowej Margot

DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	50 dag
żółtko jajek	2 szt
ryż	8 dag
bulion	4 szklanki
pietruszka	1 natka
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać szklankę bulionu, włożyć mięso i gotować powoli na małym ogniu. Resztę bulionu wlać do rondla i ugotować na nim ryż. Ugotowane mięso pokroić w cienkie paseczki, włożyć do bulionu w którym się gotowało i wlać do ryżu. Żółtka surowe rozkłócić z dwoma łyżkami zimnego bulionu zaciągając zdjętą z ognia żupę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem posypać natką pietruszki.