

## Cytrynowa z jajkiem



### MMICHALOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Rosołowa porcja kurczaka</b>	1 szt
<b>ryż</b>	5 dag
<b>jajko</b>	2 szt
<b>żółtko jajek</b>	2 szt
<b>cytryny</b>	2 szt
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić i opłukać mięso. Zalać 1,5l zimnej wody, dodać warzywa. Zagotować.  
Zdjąć powstałą szumowinę. Dodać sól i gotować na małym ogniu do powstania wywaru.  
Przecedzić. Do wrzącego wywaru wrzucić ryż. Razem gotować na małym ogniu ok 20 minut. Doprawić. Ubić jajka z żółtkami. Mieszać, a w między czasie wlewać sok z cytryny i odrobinę gorącego wywaru. Cienkim strumieniem wlewać masę jajeczną do wywaru, ciągle mieszając. Podgrzać ok 2 minut, pilnując aby nie doszło do zagotowania.