

Zupa z kurczakiem



Autor: **konhambos**
Przepisów: **226** Ocena: **4401**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 pularda lub kura wiejska (1,2-1,5 kg)
- 1 cebula
- 2 marchewki
- 1/4 średniego selera
- 2 selery naciowe
- 1 bulwa kopru włoskiego
- 4 dymki
- 5 liści laurowych
- 1 łyżeczka nasion kopru włoskiego
- ziele angielskie
- pieprz, sól morska
- DODATKOWE WARZYWA:
- 1/2 bulwy kopru włoskiego
- 1 duża marchewka
- 2 selery naciowe
- 1-2 szklanki makaronu (np. orecchiette lub muszelki)
- 2-3 dymki
- KLUSECZKI:
- 6 jajek
- 100 ml śmietany
- szczypta gałki muszkatołowej
- szczypta chilli w proszku
- 1 łyżeczka skórki organicznej cytryny (opcjonalnie)
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Umyć i osuszyć kurczaka. Przeciąć cebulę ze skórką i usmażyć na patelni bez tłuszczu, aż ściemnieje i nabierze aromatu. Pozostałe warzywa umyć, obrać i pokroić na kawałki. Związać dymkę i liście laurowe nicmi kuchennymi. Umieścić kurczaka z przygotowanymi składnikami i przyprawami w dużym garnku, dodać zimną wodę, zagotować i posolic. Zmniejszyć ogień i przykryć garnek, gotować na wolnym ogniu przez ok. godzinę, następnie wyjąć kurczaka i warzywa a bulion przeecedzić przez drobne sito. Usunąć skórę i kości i podzielić kurczaka na drobne kawałki, odłożyć warzywa na później.

Ugotować makaron w osolonej wodzie, pokroić dodatkowy koper włoski, marchew i selera na małe kawałki lub plastry, pokroić cebule na drobne pierścienie.

Podgrzać ponownie bulion, dodać świeże warzywa i gotować przez kolejne 10 minut. Doprawić zupę solą.

Na koniec dodać kawałki kurczaka, wstępnie ugotowane warzywa i ugotowany makaron i podgrzać w rosole.



- 2 W międzyczasie podgrzać piekarnik do 180°C. Roztrzepać jajka w misce, dodać śmietanę, odrobinę gałki muszkatołowej, chili i wymieszać. Doprawić solą i skórką cytrynową, a następnie wlać do wyższego żaroodpornego naczynia i piec co najmniej 30 minut, aż masa się zetnie i urosnie jak suflet.



- 3 Podać zupę z 1-2 łyżkami upieczonej masy jajecznej i drobno posiekana dymka.



Twoje notatki do przepisu: