



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Суп Аристократов

Aristokrat Çorbasi



1 небольшой корень сельдерея
1 картофель
1 морковь
1 репч.лук
250 гр. куриного мяса без косточек
Пол стакана раст.масла
7 стаканов куриного бульёна
2 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрн.перца
Для соуса :
1 яйцо
Сок одного лимона
2 стол.ложки муки
1 стакан куриного бульёна

- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть , бросить мелко рубленный лук и обжарить.
- # Добавить порезанные кубиками морковь, сельдерей и картофель. Немного обжарить.
- # Залить 7 стаканов куриного бульёна, довести до кипения.
- # Варёное куриное мясо разделить на тонкие кусочки и добавить в суп.
- # Яйцо, муку, бульён и сок лимона хорошо взбить, смешать с одним половником из супа.
- # Соус вылить в суп и быстро перемешать.
- # Добавить соль, перец. Убавить огонь, помешивая варить ещё 5 минут.
- # Снять с огня и подавать к столу.

Соус с яйцом нужно хошо взбить, чтобы в супе не образовались комочки. Если добавить только яичный желток, долго взбивать не обязательно.