Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **10 perc**

Elkészítés: **kb. 45 perc**

Répási Eszter

GÖRÖG TYÚKHÚSLEVES

A görög tyúkhúsleves egy igazán különleges, nem mindennapi leves, mely emellet finom és tápláló is.

HOZZÁVALÓK

1.2 kg tyúkhús (szárny, nyak, comb)
3 db sárgarépa
1 db fehérrépa
1 bögre barna rizs
4 db tojás
2 db citrom
izlés szerint só (zöldfűszerekkel helyettesíthető)
izlés szerint Bors
izlés szerint kb 1 l víz

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózmentes
Tojást tartalmaz

1. A húst megmossuk, megtisztítjuk és eltávolítjuk a bőrét. A répákat szintén megmossuk, majd meghámozzuk, a rizst is átmossuk, majd lecsepegtetjük.
2. Egy lábasban feltesszük főni a húst. Amikor már kb. félig megpuhult hozzáadjuk a rizst, valamint az egészben hagyott répákat is.
3. Ha minden puha, eltávolítjuk a húst és a répákat a levesből.
4. Vegyük le a levest a tűzről, és hagyjuk egy kicsit hűlni, hogy ne legyen forró.
5. A tojásokat és a citromot alaposan megmossuk, a citromokat kifacsarjuk, a tojásokat felütjük, majd a citrom levét hozzá csurgatva felverjük.
6. A tojást melegítsük lassan a leveshez, úgy hogy a levesből merjünk hozzá, miközben folyamatosan kevergetjük.
7. Amikor már azonos hőmérsékletű a levessel, lassan csurgassuk bele a tojást.
8. Ízesítsük sóval és borssal.
9. A főtt csirkével és a répával együtt tálaljuk.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!