



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **kb. 45 perc**



Répási Eszter



GÖRÖG TYÚKHÚSLEVES

A görög tyúkhúsleves egy igazán különleges, nem mindennapi leves, mely emellett 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 átmoszuk, 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 melegítjük lassan a leveshez, úgy hogy a levesből merjünk hozzá, miközben folyamatosan kevergetjük.
- 7** Amikor már azonos hőmérsékletű a levestel, lassan csurgassuk bele a tojást.
- 8** Ízesítjük sóval és borssal.
- 9** A főtt csirkével és a répával együtt tálaljuk.



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

