Ciorbă de pui a la grec

Timp de preparare: 20 min · Timp de gătire: 45 min · Porții: 8



INGREDIENTE

- 1 kg piept de pui dezosat, fără piele
- 1 ceapă mare (150 g)
- 2 morcovi (200 g)
- 1 rădăcină de pătrunjel (100 g)
- 150 g țelină rădăcină
- 100 g orez fiert (aproximativ 4 linguri)
- 2 gălbenușuri
- 150 ml lapte
- 100 g smântână grasă Artesana
- Sucul unei lămâi mari, după gust
- 2 l apă, plus puțină apă fierbinte dacă este nevoie
- Leuștean și pătrunjel proaspăt
- Sare celtică și piper

PREPARARE

1. Taie puiul în bucăți. Pune-l în oală cu apa și puțină sare. Adu la fierbere și îndepărtează spuma.
2. Adaugă ceapa și rădăcinoasele tăiate mărunt. Fierbe blând 25–35 de minute, până când carnea și legumele sunt gătite.
3. Adaugă orezul fiert și mai fierbe 3 minute.
4. Bate gălbenușurile cu laptele și smântâna. Adaugă treptat câteva polonice de zeamă fierbinte, amestecând, ca să aduci amestecul la temperatura ciorbei.
5. Redu focul și toarnă amestecul în oală. Încălzește blând 3–5 minute, amestecând, fără clocot puternic.
6. Adaugă sucul de lămâie treptat, potrivește sarea și piperul și presară verdețurile.