



Оризова супа с лимони

⌚ 30–45 Минути   

Подготвка

- 1 Измийте и нарежете праза на кръгчета.
- 2 Сложете ориза с пилешкия бульон в тенджера. Оставете да къпра около 15 минути след като завари и добавете праза. Обкусете с джинджифил, щипка индийско орехче, черен пипер и сол и оставете на комлона на умерен огън.
- 3 През това време разбийте яйцето с вилица в купа. Добавете лимоновия сок и малка част от бульона при непрекъснато бъркане. Изсипете яйчената смес в тенджерата, разбръкайте и гответе още около 10 минути.
- 4 Сервирайте супата с поръсен магданоз и настъргана кора от лимон.

Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

500 ml	Пилешки бульон
1 бр.	Праз лук
40 g	Ориз
1 бр.	Яйце
3 с.л.	Лимонов сок
	Настъргана кора от ½ лимон
1 ч.ч.	Пресен магданоз
	◆ Индийско орехче, мляно
½ ч.л.	◆ Джинджифил, млян
	◆ Черен пипер на зърна
	◆ Морска сол

