

Ciorbă de Pui A la Grec



Ciorbă de Pui A la Grec



Cum să nu-ți placă așa ceva! Ciorba de pui a la grec este nemaipomenită! Personal, nu mă pot sătura de această ciorbă de pui. Dintre toate ciorbele, o pot include fără probleme în lista celor mai bune ciorbe pe care le-am făcut. Această rețetă tradițională oferă o experiență culinară autentică și delicioasă, perfectă pentru a te răsfăța cu aromele caracteristice bucătăriei grecești.

- 1,5 kg carne de pui cu os
- 4-5 lămâi
- 6 gălbenușuri de ou
- 1 morcov mediu/mare
- 1 pătrunjel rădăcină sau păstârnac mediu/mare
- 2 cepe medii
- 1 țelină mică
- 80-100 g orez
- 300 g smântână
- 1 linguriță de piper sau după gust
- 1 linguriță de sare sau după gust
- 1 legătură mărar verde
- 1 legătură pătrunjel verde
- 1 morcov mare
- 1 ceapă medie/mare

- 1 tijă de țelină apio (opțional)
- 1 pătrunjel rădăcină
- 1/2 țelină
- 4-5 L apă
- 2 frunzulițe de dafin
- 1 lingură de sare

1. Pune un pui întreg într-o oală mare.



2. Adaugă ceapă, morcov mare, țelină apio, pătrunjel rădăcină, și jumătate de rădăcină de țelină.

3. Adaugă două frunze de dafin și o lingură de sare de mare.

4. Acoperă totul cu apă de izvor (aproximativ 4-4,5 litri) și lasă să fiarbă la foc moderat.

5. Lasă puiul să fiarbă pentru aproximativ o oră și jumătate, până când carnea se desprinde ușor de pe os.

6. Îndepărtează periodic spuma formată pe suprafața apei pentru a obține o supă limpede.

7. Într-un bol separat, amestecă 300 g de smântână cu 6 gălbenușuri de ou și sucul a 4 lămâi.



8. Adaugă treptat zeamă fierbinte din oală peste amestecul de ouă pentru a-l tempera.

9. Într-o tigaie, călește două cepe medii tocate mărunt în 50 ml de ulei de măsline, adăugând sare.



10. Adaugă morcov mediu, țelină mică și pătrunjel rădăcină, toate tocate mărunt.

11. Scoate puiul și legumele din oală și curăță carnea de pe oase.

12. Adaugă legumele călite în supa de pui.



13. Adaugă 100 g de orez și lasă să fiarbă până când orezul este gătit.

14. Adaugă carnea de pui desprinsă de pe os înapoi în oală.

15. Încorporează amestecul de ouă, smântână și lămâie în

oală, amestecând bine.



16. Adaugă ardei gras roșu tocat, pătrunjel și mărar proaspăt tocat.
17. Ajustează gustul cu sare și piper după preferințe. Lasă ciorba să fiarbă la foc mic până devine cremoasă.
18. Servește ciorba fierbinte, decorând cu verdeață proaspătă și bucurându-te de gustul său unic și bogat.

