

**Pileća juha s limunom i brokulom**  
za 2 osobe (kao glavno jelo)

**Sastojci:**

1 glavica luka  
1 režanj češnjaka  
250g pilećih prsa  
1 manja glavica brokule  
1 litra pilećeg temeljca ili vode  
sok jednog limuna  
1 jaje  
80g riže dugog zrna  
sol i svježe mljeveni papar  
svježi peršin  
svježa menta

**Postupak:**

Luk i češnjak sitno nasjeckajte, brokulu razdvojite na male cvjetove, a piletinu narežite na kockice. Rižu skuhajte prema uputama na pakiranju.

Na malo maslinovog ulja kratko pirjajte luk i češnjak. Dodajte piletinu, posolite i pirjajte nekoliko minuta. Zalijte temeljcem i pustite da proključa pa kuhatjte 10ak minuta na laganoj vatri. Dodajte cvjetove brokule i nastavite kuhati dok piletina i brokula nisu mekane, oko 10 minuta.

U posebnoj zdjelici razmutite jaje i dodajte mu limunov sok. Sve zajedno dobro izradite pjenjačom. Juhu maknite s vatre. Uzmite zaimaću juhe i polako ju ulijevajte u smjesu jaja i limna, stalno miješajući pjenjačom. Pazite da se jaje ne zgruša. Smjesu jaja, limuna i juhe sada polako ulijevajte u lonac, stalno miješajući pjenjačom. Lonac vratite na lagano vatru i uz stalno miješanje kuhatjte 2-3 minute, tek toliko da se juha ponovo zagrije i lagano zgušne. Nikako ne smije zavrijeti. Umiješajte rižu, pospite sjeckanim peršinom i mentom i poslužite uz kriške limuna.