

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 skuhaite 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 kuhajte 10ak minuta na laganoj vatri. Dodajte cvjetove brokule i nastavite kuhati dok pileтина 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 zaimaču 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 laganu vatru i uz stalno miješanje kuhajte 2-3 minute, tek toliko da se juha ponovo zagrije i lagano zgusne. Nikako ne smije zavrijeti. Umiješajte rižu, pospite sjeckanim peršinom i mentom i poslužite uz kriške limuna.