

Supa greceasca de miel cu lamiie

Supa greceasca de miel cu lamiie



Ingrediente :

750 g carne de miel fara os, 2 galbenusuri, jumatate de legatura de patrunjel, 1-2 lamii, 2 cepe, 2 catei usturoi, 2 linguri ulei de masline, o ramura de rozmarin, piper, sare

Preparare :

Se toaca fin ceapa si usturoiul. Se rade coaja de la o jumatate de lamiie. Se storc lamiile. Se spala cu apa rece carnea, se usuca si se taie cuburi potrivite. Se incinge uleiul intr-o oala de supa. Se prajesc bucatile de carne pe toate partile, la foc iute. Se adauga ceapa si usturoiul si se mai prajesc pina cind ceapa devine stravezie. Se presara rozmarinul. Se adauga cam o treime din zeama de lamiie, 1 litru de apa si se acopera. Se lasa sa fiarba o ora si un sfert, la foc mic. Se iau 6 linguri de supa deoparte si se lasa sa se raceasca. Se freaca galbenusurile pina cind devin spumoase si se picura 2-3 linguri de lamiie. Se adauga si coaja de lamiie si apoi se picura zeama de supa. Se adauga sosul de

galbenusuri la supa si se presara patrunjel tocat fin. Gustati supa si
daca vi se pare ca nu e destul de acra adaugati restul de suc de
lamiie.