



TYUKHUSLEVES
КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Курица весом 1 - 1.2 кг
1 большая луковица
6-8 штук моркови, среднего размера
3-4 штуки корня петрушки, среднего размера
1-2 дольки корня сельдерея, среднего размера
1 кольраби, размером в диаметре приблизительно 10 см
3-4 соцветия цветной капусты
1 веточка зелени сельдерея
½ пучка зелени петрушки
15-20 горошин черного перца
1-2 чайные ложки соли
1 небольшой стручок сладкой паприки, который в несезон можно заменить кофейной ложкой приправы *Pirosarany*.

На 8 порций

В кипящую воду объемом 4 литра поставить мясо, закрыть крышкой, вскипятить. Дать покипеть 1-1.5 минуты, добавить все овощи и зелень, кроме цветной капусты. Посолить, поперчить, довести до кипения. Убрать температуру до минимума, прикрыть крышкой так, чтобы оставалось небольшое отверстие, варить 2.5-3 часа. За 10 минут до готовности долить выкипевшую воду и добавить цветную капусту. Подается с отдельно сваренной в подсоленной воде лапшой.

Вуаля!

© Анна Панова, 2013