

Ve středu 4. 11. 2009 jsme v Dílně světové kuchyně vařili tuto polévku:

Gruzínská polévka Čichirtma

Ingredience:

Celé kuře

5-6 velkých cibulí

3 vejce

Čerstvá petržel a koriandr (dohromady hrst)

Sůl

Kuře vaříme doměkka aspoň hodinu. Co nejjemněji nastrouháme či nakrájíme cibuli a v tuku, který sebereme lžící z povrchu vývaru, ji rozvaříme úplně doměkka. Kuře rozporcujeme, vybereme kosti a nakrájíme na libovolně velké kousky. 3 vejce rozmícháme v troše vývaru z kuřete. Měkkou cibuli zalejeme vývarem z kuřete, přidáme nasekaný koriandr a petržel, naporcované kuře a vejce. Osolíme. Dochutíme trochou octa.



Tato akce byla financována z prostředků ESF prostřednictvím Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost a státního rozpočtu ČR.