



0,5 куриной тушки, 300 г говяжьих костей, корень петрушки, луковицу, кусок сельдерея, зелень петрушки и сельдерея, 2—3 горошины черного перца.

Фрикадельки:

300 г говядины, яйцо, луковица, соль, перец. Кости изрубить, курицу нарезать на кусочки и поджарить. После чего залить 2 л холодной воды, накрыть и варить на медленном огне. Когда закипит, снять пену, посолить положить почищенные овощи, разрезанные пополам и прижженную на сухой сковороде луковицу и продолжать варить на протяжении 2 часов, время от времени собирая жир.

Готовому бульону дать отстояться. Перед подачей на стол разложить фрикадельки в тарелки, залить процеженным бульоном, посыпать нарезанной зеленью. Если бульон подавать на ужин, то разлить его в чашки и подать без фрикаделек с горячими гринками.

Фрикадельки приготовить так:

смолоть мясо вместе с луком, добавить яйцо, посолить и поперчить. Если массы будет маловато, можно добавить черствую булку, намоченную в молоке и оттистую. К жидковатой массе добавить 1-2 ст. ложки молотых сухарей и сформировать шарики размером с вишню, обкатать их в муке и проварить в подсоленной кипящей воде на протяжении 7—10 мин.

До подачи на стол фрикадельки хранить в бульоне. Можно также приготовить фрикадельки из курятины или рыбы или печени. Чтобы они были нежнее, добавить 2 желтка и сбить пену белков.