

Chińska zupa z rzeżuchy

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 makarony z zupki chińskiej, pierś z kurczaka
- garść rzeżuchy, trochę kielkow soi
- laska cynamonu, gwiazdka anyżu
- kostka rosółowa-wołowa, kilka grzybków mun
- odrobina sosu sojowego ciemnego, poł pęczka szczypiorku
- liść laurowy, ziele angielskie

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron robimy wg przepisu na opakowaniu. Z piersi kurczaka i kostki robimy bulion, dodajemy cynamon, liść, ziele, anyż i grzyby mun. Pierś wyjmujemy i podsmażamy. Do bulionu dodajemy połowę szczypiorku, rzeżuchę, kiełki i odrobine sosu sojowego. Chwile gotujemy.
- 2 Na talerzu układamy makaron, na to pierś z kurczaka, zalewamy bulionem i posypujemy resztą szczypiorku.

Twoje notatki do przepisu: