

Pikantna zupa chińska z kurczakiem

Autor: **evalon**Przepisów: **12** Ocena: **518**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ćwiartka z kurczaka, 1 szt
- pałeczki drobiowe, 2 szt
- mrożona mieszanka warzyw "azja", 450 g
- czerwona fasola, poł puszki
- koncentrat pomidorowy, 3 łyżki
- sól, pieprz, warzywko

Sposób przygotowania:

- 1 Myjemy i sprawiamy mięsko. Gotujemy w sporej ilości wody przez 50 min.
- 2 Wyjmujemy mięso z garnka, studzimy, zdejmujemy skórę i oddzielamy od kości. Rozdrabniamy ugotowane mięso na średniej wielkości kawałeczki.
- 3 Do wywaru z ugotowanego kurczaka wrzucamy mrożone warzywa, gotujemy 15 min. Dolewamy do garnka wodę, dodajemy czerwoną fasolę i kawałki kurczaka.
- 4 Przyprawiamy zupę koncentratem i przyprawami do smaku. Podajemy ze świeżą bułeczką. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: