

Rosół a'la chiński z kostki

Autor: **Mioo**Przepisów: **21** Ocena: **53**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- ok. 1l wody
- 1/2 kostki rosołowej
- 1-2 łyżki sosu sojowego
- 1 marchewka
- seler naciowy ok. 6cm
- biała rzodkiew 3 krążki
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka szczypiorku
- 1 pieczarka
- 1 łyżeczka imbiru w proszku
- odrobina bazylii
- odrobina pieprzu czarnego
- 1/4-1/2 łyżeczki chilli w proszku
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- makaron nitki

Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować z kostką rosołową drobiową i sosem sojowym
2. Dodać wszystkie warzywa - marchew pokrojoną w paski/nitki ok. 3 cm, seler w krążki, łyżkę pokrojonego szczypiorku, przeciśnięty ząbek czosnku, białą rzodkiew pokrojoną w ćwiartki oraz 1 pieczarkę.
3. Dodać przyprawy i gotować ok. 10-15 min.
4. Podawać z makaronem - nitkami lub tradycyjnym chińskim np. ryżowym.

Twoje notatki do przepisu: