

Rozgrzewająca zupa azjatycka



Autor: **KuchniaMagdaLeny**
Przepisów: 6 Ocena: 28

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Cebula 1 szt
- Czosnek 2 ząbki
- Imbir świeży 3 cm
- Papryczka chili 1 szt
- Kora cynamonu kawałek
- Trawa cytrynowa mielona 1 łyżeczka
- Limonka 1 szt
- Pierś z kurczaka 1 szt
- Marchew 1 duża szt
- Pietruszka 1 szt
- Seler zwyczajny 1/3 szt
- Por 1 szt
- Grzyby suszone MUN 15-20 g
- Sos sojowy 2-3 łyżki
- Ocet ryżowy 1 łyżka (jak nie macie-pominąć)
- Cukier 1 łyżeczka
- Papryka ostra mielona szczypta
- Papryka słodka mielona 1/2 łyżeczki
- Oliwa z oliwek 2 łyżki
- Makaron ryżowy 1 op.
- Natka pietruszki
- Sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku rozgrzewamy oliwę. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, a czosnek drobno siekamy. Wrzucamy na rozgrzaną oliwę i smażymy do zeszklenia. Papryczkę chili myjemy, osuszamy i drobno kroimy. Imbir obieramy ze skórki i ścieramy na tarce. Korę cynamonu przecinamy wzdłuż na 2-3 kawałki. Wszystkie składniki wrzucamy do zeszkłonej cebuli z czosnkiem, dodajemy trawy cytrynowej i chwilę smażymy.
- 2 Następnie zalewamy wodą ok. 1,5 litra. Marchewkę, pietruszkę, selera i pora obieramy, myjemy oraz suszymy. Marchewkę i pietruszkę kroimy w cienkie słupki, pora w talaki, a selera pozostawiamy w całości. Warzywa wrzucamy do gotującej się w garnku wody. Gotujemy wywar na wolnym ogniu przez min. 40 min.
- 3 Grzyby mun zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na ok. 20-30 min, aż zmiękną, Pierś z

kurczaka myjemy, oczyszczamy z niepotrzebnych części i kroimy w kostkę. Grzyby oraz kurczaka wrzucamy do wywaru. Dodajemy sok z limonki, sos sojowy, ocet ryżowy (jak mamy), cukier, paprykę mieloną słodką i ostrą i gotujemy jeszcze ok. 10 min. Na końcu, gdy potrzeba, doprawić solą lub sosem sojowym, cukrem, aby otrzymać satysfakcjonujący smak.

- 4 Na talerz układamy makaron ryżowy zalewamy gorącą zupą. Oczekujemy 5 min., aby makaron zrobił się miękki. Posypujemy posiekaną natką pietruszki. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: