

Zupa orientalna z makaronem



Autor: **ugotujiprzetestuj**
Przepisów: **106** Ocena: **825**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 2 l bulionu (u mnie warzywny)
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- garść suszonych grzybów mun
- 150 g małych pieczarek
- 1 czerwona papryka
- zioła tajskie
- trawa cytrynowa (u mnie suszona)
- 3-4 liście kafiru (można pominąć)
- pasta curry (u mnie czerwona)
- sos sojowy
- pieprz
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej + 3 łyżki wody
- makaron chiński jajeczny
- szczypior

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka dokładnie myjemy, osuszamy i kroimy w paseczki. Przekładamy do gotującego się bulionu. Dodajemy liście kafiru. Gotujemy do miękkości mięsa. W razie potrzeby zdejmujemy szumowiny.

Grzyby mun zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie odsączamy je i kroimy w paseczki.

Pieczarki obieramy (lub nie) i kroimy w ćwiartki lub w ósemki (jeśli pieczarki są duże).

Paprykę myjemy, osuszamy i kroimy w dużą kostkę.

Gdy mięso jest już miękkie do zupy dodajemy paprykę, pieczarki i grzyby mun.

Doprawiamy ziołami tajskimi, trawą cytrynową, pieprzem, pastą curry i sosem sojowym. Gotujemy ok. 5-7 minut.

Pod koniec gotowania dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną i całość dokładnie mieszamy.

Makaron gotujemy wg instrukcji na opakowaniu. Ugotowany makaron przekładamy do talerzy i zalewamy gorącą zupą. Wierzch posypujemy szczypiolem.

Smacznego! :)
- 2 Dobre rady:

Do zupy można dodać również cukinię, seler naciowy i brokuły.

Twoje notatki do przepisu: