

Zupa pekińska

Autor: **madziak**Przepisów: **71** Ocena: **1896**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Rosół (może być z kostki) 1,5 litra
- pół piersi z kurczaka
- 5-6 pieczarek
- 5 grzybków mun (nie konieczne)
- duża cebula
- pół puszki pędów bambusa
- 2 łyżki ostrego keczupu
- 2 łyżki przyprawy Sambal Oelek
- 2 łyżki octu winnego
- 2 łyżeczki przecieru pomidorowego
- 2 małe jajka
- 2 łyżki sosu sojowego
- łyżka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokroić w piórka, kurczka pokroić w małe kawałeczki wrzucić do wrzącego rosółu. Gotować 10 minut. Dorzucić wcześniej namoczone, pokrojone w paseczki grzyby mun. Pieczarki pokroić w plastry dorzucić do zupy razem z bambusem. Gotować kolejne 10 minut. Rozbełtane w szklance jajko powoli wlewać do gotującej się zupy, ciągle mieszając widelcem (z jajek mają powstać takie drobniutkie wstążeczki - kłaczki). Zupę doprawić octem, keczupem, przyprawą sambal oelek, sosem sojowym i przecierem. Na koniec wlać rozpuszczoną w zimnej wodzie (odrobina) mąkę ziemniaczaną. Zagotować.

Twoje notatki do przepisu: