

Zupa z kapusty pekińskiej



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2332** Ocena: **51868**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 300-400 g szpandra wołowego
- 2 cm świeżego imbiru
- 1 ząbek czosnku
- 1 suszony kapelusz podgrzybka
- 2 liście kaffiru
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- 1 pietruszka
- 1 duża marchew
- 1 mały seler
- 100 g pieczarek
- 1 por (biała część)
- 1 czerwona papryka
- 1/2 małej kapusty pekińskiej
- 70 g makaronu ryżowego (świderki)
- mielona kozieradka
- szczypiorek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Szponder myjemy, zalewamy zimną wodą (1,5 l), dodajemy obrany imbir, ząbek czosnku, kapelusz suszonego podgrzybka, liście kaffiru, ziele angielskie, liść laurowy, opaloną pietruszkę i łyżeczkę soli. Zagotowujemy, zmniejszamy płomień i gotujemy ok. 2 godzin. Wywar przecedzamy i wlewamy z powrotem do garnka. Mięso ze szpandra kroimy na kawałki.

Marchew i seler kroimy w julenkę, pora w krążki, pieczarki tak, jak lubimy. Wrzucamy do wywaru razem z pokrojonym mięsem, gotujemy do momentu, kiedy warzywa będą al dente.

Paprykę kroimy w paski, dodajemy do zupy. Chwilę gotujemy i wrzucamy grubo pokrojoną kapustę pekińską. Gotujemy dalej 5-7 min, po czym wrzucamy makaron. Całość podgrzewamy na małym ogniu do miękkości makaronu.

Zupę do smaku doprawiamy solą, pieprzem, kozieradką. Podajemy z posiekanym szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: