

Zupka Chińska

Przepis dodany przez użytkownika made_in_china

nierobiona w Radomiu :)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- marchewki - 2 szt.
- pietruszki - 2 szt.
- selera - 1/2 szt.
- piersi z kurczaka - 2 szt.
- makaron sojowy - 1/2 op.
- grzyby mun - 3/4 kubka
- bulion grzybowy - 1/2 kostka(i)
- bulion drobiowy - 1 kostka(i)
- sos sojowy - 1 łyżeczka(i)
- sól i pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pietruszkę, marchewkę i seler umyj, obierz i ugotuj na parze. To samo zrób z piersią.
- 2.** W dwóch osobnych miskach makaron i grzybki zalej gorącą wodą i pozostaw na około 5 minut.
- 3.** Przygotuj bulion z 1½ litra wody i dopraw do smaku sosem sojowym. Ugotowane warzywa i mięso pokrój w drobną kostkę. Ostudź grzyby i zrób z nimi to samo.
- 4.** Do talerza nałóż warzywa, mięso, makaron i grzybki, a następnie zalej bulionem.

Smacznego