



Chińska zupa z kurczakiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- groszek zielony z puszki - 1 opakowanie
- por - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 0.5 sztuk
- szczypiorek - 1 pęczek
- sos sojowy ciemny - 3 łyżki
- olej - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- imbir
- makaron ryżowy - 150 gramów
- jajka - 2 sztuki
- woda - 1 litr

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w drobną kostkę i przypraw posiekany czosnkiem i suszonym imbirem. Następnie podsmaż na oleju.
2. Pora pokrój w paski, cebulę w piórka, a szczypiorek drobno posiekaj. Makaron zalej wrzątkiem, aby zmiękł.
3. W garnku zagotuj litr wody w kostką Knorr.
4. Jajka roztrzep i wlej do zupy. Zagotuj. Zupę podawaj z makaronem, posypaną szczypiorkiem.
5. Do bulionu dodaj kurczaka, pora, groszek, cebulę i sos sojowy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl