



przepisy.pl

# Gęsta zupa chińska

 30 minut  3 osoby  Średnie

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- mieszanka chińska mrożona - 0.5 opakowań
- ananas z puszki - 0.5 opakowań
- grzyby Mun - 10 sztuk
- woda - 1.5 litrów
- sos sojowy - 3 łyżki
- curry - 1 łyżeczka
- cukier - 2 łyżeczki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cebula dymka 1 szt

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

## Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz, odsącz i pokrój w paski.
2. Kurczaka pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie. Dodawaj do niego stopniowo sos sojowy.
3. Do wody wrzucić kostki rosółowe Knorr.
4. Dodaj pokrojonego ananasa i zalewę z połowy puszki.
5. Bulion Knorr zagotuj, wrzucić mieszankę warzywną, grzyby i kurczaka. Dopraw przyprawami i cukrem.
6. W nie wielkiej ilości wody wymieszaj mąkę. Wlej mieszankę do zupy i zagotuj ją aby lekko zgęstniała. Podawaj gorącą posypaną siekaną cebulą dymką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)