



Srebrna zupa chińska

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- krewetki - 200 gramów
- porcja rosołowa - 500 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 2 sztuki
- makaron ryżowy Wernicchelli - 50 gramów
- grzyby shitake - 20 gramów
- cebule - 2 sztuki
- seler - 0.5 sztuk
- por - 0.5 sztuk
- jajka - 2 sztuki
- pęczek szczypioru - 1 sztuka
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- świeży imbir - 10 gramów
- mała ostra papryka - 1 sztuka
- gwiazdka anyżu - 1 sztuka
- sos sojowy grzybowy ciemny - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Porcję rosołową, cebule, selera, pora, imbir, anyż i ostrą paprykę zalej 1,5 litrem zimnej wody i doprowadź do wrzenia. Usuń powstałą pianę.
2. Dodaj 2 kostki Rosołu szlachetnego drobiowo-wołowego Knorr. Gotuj około 60 minut - do momentu, w którym rosół nabierze odpowiedniego smaku.
3. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę, grzyby shitake namocz w lekko osolonym wrzątku. Następnie w osobnym garnku podsmaż pierś z kurczaka, krewetki i namoczone grzyby shitake. Całość zalej rosołem i dopraw do smaku sosem sojowym.
4. Do oddzielnej miski wbij jajka. Zmiksuj je, wlej do gotującej się zupy i zamieszaj. Zupę podawaj z ugotowanym wcześniej makaronem ryżowym, doprawiając do smaku szczypiorkiem i natką kolendry.

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