



przepisy.pl

Zupa azjatycka z kalafiorem

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kalafior - 1 sztuka
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- kapusta biała - 1 sztuka
- seler naciowy - 0.5 sztuk
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- sos sojowy - 1 łyżka
- imbir
- przyprawa „Pięć Smaków” - 1 łyżka
- szczypiorek - 2 pęczki
- olej - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Kalafiora podziel na małe różyczki, a kapustę poszatkuj.
2. Marchewki i selera pokrój na plasterki. Cebulę i imbir posiekaj. Na rozgrzany olej wrzuć imbir oraz cebulę i zeszklij ją.
3. Wlej litr wody i dodaj Kostkę Knorr. Zagotuj bulion.
4. Wlej sos sojowy i wrzuć przyprawy. Dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze 10 minut. Zupę podawaj posypaną posiekanym szczypiorkiem.
5. Wrzuć kapustę, kalafiora, marchewki i selera i gotuj ok. 10 minut.

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