



przepisy.pl

## Zupa grzybowa w orientalnym stylu



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- grzyby shiitake - 50 gramów
- Zupa grzybowa Knorr** - 1 opakowanie
- makaron ryżowy - 100 gramów
- sos sojowy - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- ser tofu - 100 gramów
- olej sezamowy - 0.5 łyżeczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- kolendra - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ryżowy ugotuj oddzielnie w lekko osolonej wodzie.
2. Pierś z kurczaka obsmaż na patelni z olejem sezamowy. Ostudź i pokrój w kostkę.
3. Grzyby shiitake sparz w gotującej się wodzie i pokrój na mniejsze kawałki.
4. Zupę grzybową Knorr przygotuj według proporcji podanych na opakowaniu. Zagotuj.
5. W miseczce na dnie umieść makaron, pokrojone w plastry grzyby shiitake, pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka i ser tofu. Dodaj dwa plasterki czosnku, całość zalej gorącą zupą Knorr. Dopraw sosem sojowym.
6. Zupę podawaj posypaną kolendrą i szczypiorem pokrojonym w 2 centymetrowe kawałki.

---

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)