



Zupa kwaśno-pikantna

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso z kurczaka bez kości - 200 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- makaron sojowy - 550 gramów
- grzyby Mun suszone - 8 sztuk
- pędy bambusa - 1 opakowanie
- woda - 1 litr
- groszek mrożony - 2 łyżki
- tofu - 100 gramów
- dymka - 2 sztuki
- sos sojowy jasny - 1 łyżka
- sok pomidorowy - 1.5 łyżek
- jajko - 1 sztuka
- imbir - 1 sztuka
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- ocet - 2 łyżki
- olej sezamowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Bulionetkę Knorr zagotuj z litrem wody. Grzyby namocz, odsącz i posiekaj. Kurczaka pokrój w cienkie paseczki.
2. Wodę, w której moczyły się grzyby wlej do bulionu.
3. Wrzuć grzyby, makaron, posiekane pędy bambusa, pokrojony w kostkę tofu, groszek, imbir, chilli i kurczaka.
4. Mąkę zmieszaj z 4 łyżkami wody i dodaj do gotującej się zupy.
5. Jajko roztrzep widelcem i również wlej do zupy ciągle mieszając.
6. Następnie dodaj olej sezamowy, ocet oraz sok pomidorowy i gotuj dalej.
7. W tym czasie posiekaj dymki. Zupę zdejmij z ognia, wlej sos sojowy i wrzuć dymkę. Podawaj zaraz po przyrządzeniu.

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