



Zupa pak choi

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab bez kości - 300 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- makaron chiński - 300 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula dymka - 2 sztuki
- Kapusta pak choi lub pekińska - 2 sztuki
- pieczarki - 150 gramów
- sos sojowy - 5 łyżek
- płynny miód - 2 łyżki
- świeży imbir - 15 gramów
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Wodę wlej do rondla, dodaj kostkę Knorr i ugotuj esencjonalny bulion.
2. Następnie pokrój schab w plastry, zmiażdż czosnek, zetrzyj imbir i dodaj do rondla razem z 2 łyżkami sosu sojowego.
3. Gotuj przez 3 minuty od momentu wrzenia, po czym schab przełóż na rozgrzaną patelnię.
4. Dolej resztę sosu sojowego, miód i kilka łyżek wywaru. Smaż przez 5 minut, aż mięso zbrązowieje. Następnie pokrój w paski.
5. Do rondla z wywarem wrzuć główki kapusty pokrojone w kwadraty, cebulę dymkę pokrojoną w paski, makaron i pokrojone w plastry pieczarki. Gotuj przez 5 minuty. Do misek przełóż mięso i zalej zupą.

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