



przepisy.pl

Zupa szpinakowa z kurczakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 opakowanie
- liście szpinaku - 250 gramów
- makaron chiński - 200 gramów
- sos sojowy - 1 łyżka
- sherry - 1 łyżka
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- cukier - 0.75 łyżeczek
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron przygotuj wedle przepisu na opakowaniu, odcedź i odstaw.
2. Kurczaka pokrój w cieniutkie paski o długości 5 centymetrów. Ułóż je w misce i zalej olejem i sherry, dodaj pół łyżki cukru. Dokładnie wymieszaj i marynuj przez 20 minut.
3. Szpinak dokładnie umyj, odetnij ogonki, a listki wrzuć na dwie minuty do wrzątku. Przełóż szpinak do naczynia z zimną wodą i odcedź.
4. Wodę zagotuj z kostką Knorr, z sosem sojowym i resztą cukru.
5. Dorzuć mięso i gotuj przez 5 minut.
6. Na koniec dodaj szpinak i doprowadź do wrzenia. W miseczkach ułóż makaron i zalej go zupą.

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