

Delikatny Rosół Chiński



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	2 szt
cebula	2 szt
piersi kurczaka	2 szt
por	1 szt
czosnek	2 ząbki
makaron sojowy	10 dag
bulion drobiowy	2 Litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewki, cebule i białą część pora obierz i pokrój drobno, podsmaż w garnku na 2 łyżkach oleju. Mięso umyj, osusz, przekrój na cienkie płyty, a te na wąskie paski (najcieniej, jak się da), włóż na patelnię z warzywami. Dodaj przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, wlej bulion. Gotuj na małym ogniu 15 min. Przypraw solą, pierzem, cukrem i sosem sojowym. Zdejmij z ognia, włóż makaron sojowy, przykryj. Kiedy makaron napęcznieje, rosół jest gotowy.