

Romans Węza z makaronem nitki



YVONNE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciemny sos sojowy

woda	1,5 l
średnia marchewka	2 szt
średnia pietruszka	2 szt
seler korzeniowy	5 dkg
duży ziemniak	1 szt
wędzony boczek	30 dkg
słodka czerwona papryka świeża	5 dkg
czosnek	
kasztany wodne konserwowe	10 szt
pędy bambusa konserwowe	10 dkg
papryczka chilli	1 szt
kiełki fasoli mung	5 łyżek
mini kolby kukurydzy	6 szt
sok pomidorowy	1/2 szklanki
cukier	1 szczypta
wołowina	35 (pieczeniowa)
cebula	1 szt
sos chili	(z czosnkiem)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

c.d.

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

2 łyżki oleju

5 dkg suchego makaronu ryżowego nitki

Makaron zalać wrzątkiem, odstawić na 3 minuty, odcedzić. Wołowinę pokroić w dużą kostkę. W garnku mocno rozgrzać olej, wrzucić mięso i obsmażyć na ciemnobrązowy kolor. Wrzucić posiekaną cebulę i smażyć przez 3 minuty ciągle mieszając. Wlać sos sojowy i wodę. Gotować pod przykryciem 1 godzinę. Boczek pokroić w drobne paseczki, wytopić na patelni, odlać tłuszcz, boczek wrzucić do zupy. Marchewkę i pietruszkę pokroić w grubsze słupki, pora w plasterki, dodać do zupy. Gotować 10 minut. Ziemniaka pokroić w grubą kostkę, wrzucić do garnka. Posolić. Gotować kolejne 15 minut. Świeżą paprykę pokroić w paseczki, czosnek i chilli w plasterki, każdą kolbę kukurydzy podzielić na 3 części. Dodać wszystko do zupy wraz z pędami bambusa, sosem chilli-czosnkowym, kasztanami i kiełkami. Doprowadzić do wrzenia. Makaron przesiać i również dodać do zupy razem z sokiem pomidorowym. Wsypać cukier. Mąkę rozprowadzić niewielką ilością zimnej wody. Wlać do garnka ciągle mieszając zupę. Na końcu dodać natkę.