

Zupa z kurczaka z makaronem chińskim na klasycznym chińskim wywarze



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	1 kg
woda	3 l
imbir	1 kawalek
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 szt
ząbek czosnku	3 szt
pieprz	1 łyteczka
sól	1 łyteczka
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
por	1 szt
makaron chiński	1 opakownaie
grzyby mun	3 szt
sezam	1 łyteczka
kiełki fasoli mung	2 garście
olej sezamowy	1 łyżka
kapusta pekińska	4 liscie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zalać wodą, postawić na małym ogniu ok. 20-40 minut, tak aby się nie zagotowało, zbierać szumowiny, aż wywar będzie czysty. Nie mieszamy wywaru. Dodajemy imbir, dymki, czosnek i sól. Wywaru nie wolno doprowadzić do zagotowania - trzymamy go na bardzo małym ogniu od 2 do 4 godzin, zbierając tłuszcz z powierzchni. Przecedzamy przez bardzo gęste sito. Bulion jest gotowy do użycia, lub do zamrożenia.

Grzyby mun zalać wrzątkiem na 5 minut, potem zagotowałam ok 10 minut, wyjąć i pokroić w cienkie paski. Mięso z udek kurczaka obrałam. Do gotowego wywaru dodałam marchewkę, pietruszkę, pora, liście kapusty pekińskiej, doprawiłam solą i pieprzem. Gotowałam na wolnym ogniu ok 20 minut. Wyjęłam marchewkę i pietruszkę. Dodałam olej sezamowy, grzyby mun, garść kiełków, mięso z kurczaka i łyżkę ziaren sezamu. Gotowałam razem 2-3 minuty. Suchy makaron wrzuciłam do zupy. Gaz wyłączyłam żeby makaron w niej napęczniał. Wyjętą marchewkę pokroiłam w słupki i dodałam do zupy. Na talerz wyłożyć porcję zupy, na górę dałam trochę świeżych kiełków i talerz posypałam jeszcze ziarnami sezamu.