

## Zupa ala Syczuańska



### SLONECZKO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>porcja rosółowa z kurczaka</b>     | 1 sztuka                |
| <b>skrzydełka z kaczki</b>            | 2 sztuki                |
| <b>marchewka mała</b>                 | 1 sztuka                |
| <b>por mały</b>                       | 1/2 sztuki              |
| <b>sos sojowy</b>                     | do smaku                |
| <b>Papryka słodka mielona Prymat</b>  | do smaku                |
| <b>curry</b>                          | do smaku                |
| <b>pieprz</b>                         | do smaku                |
| <b>sól</b>                            | do smaku                |
| <b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b> | do smaku                |
| <b>makaron ryżowy</b>                 | 1/4 (w kształcie nitek) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z porcji i skrzydełek ugotować rosół (ok. 1 1/2 litra). Mięso przestudzić i obrać - bez skórek, w tym czasie w rosole ugotować startą na dużych oczkach marchewkę i pokrojony w paski por. Mięso i makaron (niewielka ilość) dodać do rosółu gotować 5 minut na niewielkim ogniu przyprawiając zupę do smaku sosem sojowym, papryką, vegetą, pieprzem oraz curry.