

Moja chińska ala \"krabowa\"



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1l wywaru (rosołu) jarzynowego

pare lisci kapusty pekińskiej

marchewka

olej sezamowy

sos sojowy

sól

pieprz

makaron sojowy

troche chili w proszku (dla lubiących jeść ostro można dać sosu chili lub chili papryczkę

paluszki krabowe

4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wywar ugotowany dzień wcześniej podgrzałam, wrzuciłam do niego marchewkę pokrojoną w słupki takie jak zapalki, na patelni podgrzałam 2 łyżki oleju sezamowego i wrzuciłam poszatowaną kapustę, przesmażyłam, dodałam do wywaru. To się na małym ogniu gotowało chwilę, nad garnkiem z zupą startam na tarce na grubych oczkach 3 paluszki krabowe, doprawiłam zupę sosem sojowym, pieprzem, chili i 2 łyżkami oleju sezamowego. W międzyczasie przygotowałam makaron sojowy. Do miseczki dałam trochę makaronu, zalałam gorącą zupą i na każdą miseczkę startam jeszcze trochę paluszek krabowych. Już. Chińska kłabowa z Ładomia gotowa:) Gdybym miała dymkę i trawę cytrynową to bym jeszcze je dodała. Następnym razem tak zrobię.