

Pływające Tatsoi :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalarepki

1 mała marchewka

½ szklanki pokrojonej w cienkie paseczki kapusty pekińskiej

1 puszka „ Koktajlu tropikalnego Tao-Tao „

1/2 szklanki porwanych na kawałki listków Tatsoi

½ szklanki pokrojonej dymki (szczypiorku)

Pieprz cytrynowy mielony Prymat

Przyprawa do dań kuchni chińskiej Prymat

1 łyżeczka curry

imbir świeży

1 łyżeczka

rosół drobiowy

1/2 l

makaron ryżowy

5 dag (typu: nitki)

mięso z kurczaka

1 szkl. (obrane i
podzielone na ka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną w cienkie słupki marchewkę , kalarepkę , kapustę pekińską – zalać rosółem i gotować 30 minut. Dołożyć imbir, mięso z kurczaka , odsączone owoce z „ Koktajlu tropikalnego „ .Doprawić przyprawą do dań chińskich , pieprzem cytrynowych .Makaron zalać wrzątkiem i zostawić na 3 minuty- odsączyć . Nakładać do miseczek makaron , zalać zupą , posypać Tatsui i szczypiorkiem .

„... . Tatsoi jest warzywem o dość ostrym smaku przypominającym trochę smak rzodkiewki i kalarepy..”

