

Prawie zupa Pak Choi :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

**3 połówki brzoskwini z syropu, ½ czerwonej papryki
konserwowej**

imbir

5 cm

sos sojowy

5 łyżek

bulion drobiowy

1,5 kostki

pierś z kurczaka

1 szt.

trawa cytrynowa

2 łyżeczki pasty

olej sezamowy

2 łyżki

woda

3 szkl.

pasta chili

1 łyżeczka (zielona)

mleko kokosowe

2 łyżki

makaron ryżowy

3 porcje (typu: wstążki)

papryczka chili

1 szt. zielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać wodę , dodać kostkę bulionową, utarty imbir , 2 łyżki sosu sojowego i zagotować . Dodać drobno starty imbir , 2 łyżki sosu sojowego .Doprowadzić do wrzenia. W woku rozgrzać oliwę . Wrzucić pokrojone w paseczki mięso, pozostały sos sojowy, drobno posiekaną papryczkę chilli, pokrojoną w paseczki brzoskwinię , paprykę konserwową, trawę cytrynową , pastę z zielonego chilli , pokrojoną w paski sałatę lodową . Smażyć 5 minut. Przełożyć do wywaru i gotować 30 minut. Dodać mleko kokosowe. Makaron ryżowy zalać wrzącą wodą i pozostawić pod przykryciem przez 5 minut. Odcedzić .W miseczce ułożyć porcję makaronu , zalać porcją zupy .