

Zupka dla Kaa z Macao :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 duże udko z kurczaka, 2 małe marchewki, ½ pietruszki

kawałek selera (wielkości pietruszki), kawałek pora (¼ całego)

4 kapelusze prawdziwków (nieduże), sos sojowy

szczypta soli, 4 łyżki pokrojonej dymki lub szczypioru

woda

3 szkl.

makaron ryżowy

1 garść (typu: nitki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać i umyć . Zalać wodą w garnku razem z udkiem , grzybkami i szczyptą soli . Gotować 50 minut na bardzo małym gazie. Wyjąć mięso , warzywa i grzyby z zupy. Rosółkę przecedzić . Doprawić sosem sojowym .

Makaron zalać lekko osolonym wrzątkiem i trzymać pod przykryciem 3 minuty. Odsączyć i przekroić na mniejsze kawałki.

Obrać mięso z kurczaka i podzielić na kawałki . Marchew pokroić w cienkie paseczki.

Podawać w miseczkach porcję makaronu zalaną gorącym bulionem z włożonymi grzybami

. Osobno postawić mięso, marchewkę , szczypior . Każdy dokłada sobie składniki zupy do miseczki wg upodobań.