

Rosół z owocami morza na ostro



MAŁGORZATA105



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mieszanka owoców morza 1op

makaron chiński

koperek

wywar drobiowy

Pieprz biały mielony Prymat

sos sojowy

Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce morza wrzucamy do sitka i zalewamy wrzątkiem. w Garnku przygotowujemy wywar drobiowy może być z kostki rosołowej. Do wywaru dodajemy owoce morza doprawiamy pieprzem, ostrą papryką i sosem sojowym. Makaron chiński przygotowujemy według przepisu na opakowaniu . Zupę gotujemy około 15 min. Na talerz nakładamy makaron wlewamy zupę i posypujemy świeżym koperkiem. Smacznego.