

Chińska zupa z małżami



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

rozrożonych, przegotowanych malzy	250 g
białego lub różowego wina	200 ml
litra wody	1,2 litra
por	1
po połowce dużej zielonej i czerwonej papryki	
korzeń pietruszki	1
zębki czosnku	2-3
makaron ryżowy	100-150 g
Opcjonalnie:	2-3 łyżki
koncentrat pomidorowy	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ryżowy sporządzamy według przepisu na opakowaniu. Malze rozmrazamy, płuczemy i zalewamy winem, odstawiamy na co najmniej 30 minut. Warzywa obieramy i myjemy. Cebule kroimy w kostkę, papryki, pietruszki i czosnek w słupki, łodygę selera i pora w cienkie paski. Do garnka wlewamy wodę, kruszymy kostkę rosół, solimy, dodajemy cebulę, paprykę i pietruszkę, zagotowujemy. Z miski z małżami zlewamy wino i płuczemy mieczaki strumieniem wody. Po 10 minutach gotowania dodajemy malze i selera, gotujemy 15 minut, dodając przyprawy: sol, pieprz, paprykę i sos sojowy. Dodajemy pora i gotujemy 10-15 minut, aż malze będą miękkie. Tuz przed zakończeniem gotowania wrzucamy czosnek, doprawiamy do smaku. Można na zakończenie, dodać przecier pomidorowy, zupa zyska pomidorowy, kwaśny smak i czerwony kolor. Zupę podajemy z makaronem ryżowym.