

Kwaśno-pikantna zupa grzybowa



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	300 g
ząbki czosnku	2
imbir starty	1 łyżeczka
cebula dymka ze szczypiorkiem	2-3 szt
grzyby shiitake	4 szt
grzyby mun	garść
bambus pędy	100 g
rosół z kury Kucharek	1,5 l
papryczka chilli	
ocet ryżowy	3 łyżki
sos sojowy	
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier brązowy	
makaron ryżowy	małe opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet płuczemy w zimnej wodzie ,osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy w wąskie paski.
Dymki czystymy ,płuczemy i kroimy drobno razem ze szczypiorkiem. Szczypior pozostawiamy. Pędy bambusa osączamy i kroimy w paski.
Grzyby shiitake i mun zalewamy wrzątkiem ,zostawiamy w wodzie aż zmiękną ,po czym osączamy.
Rosół gotujemy ,dodajemy do niego drobno posiekaną papryczkę chilli. Przyprawiamy sosem sojowym ,dodajemy dymkę ,mięso ,posiekany czosnek i imbir ,pędy bambusa oraz grzyby (pokrojone w małe kawałki). Całość gotujemy 15 min na średnim ogniu.
W szklance mąkę ziemniaczaną i ocet mieszamy ,wlewamy do zupy i zagotowujemy. Do smaku zupę doprawiamy cukrem ,sosem sojowym oraz pieprzem.
Zupę nalewamy do talerzy ,posypujemy szczypiorem.
Zupę można podać z makaronem ryżowym.

