

ROSOL JAPONSKI



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	50 DAG
makaron	50 DAG
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 PECZEK
rosół z kury	5 SZKLANEK
sos sojowy	5 LYZEK
GAMASIO	DO SMAKU
wino	3-4 LYZKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MIESO KROIMY W CIENKIE PASKI. LACZYMY ROSOL Z SOSEM SOJOWYM I WINEM DOPROWADZAMY DO WRZENIA. WRZUCAMY MIESO I GOTUJEMY JE OK. 8-10MIN. DODAJEMY POKROJONA DYMKE MIESZAMY I GOTUJEMY JESZCZE OK.1MIN. W OSOLONEJ WODZIE GOTUJEMY MAKARON I WŁADAMY DO ZUPY. PODGRZEWAMY WSZYSTKO RAZEM. POSYPUJEMY GAMASIO.