

Pikantna zupa dla smakosza



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory z puszki	1 puszka
cebulka dymka	3 sztuki
cebula	2 sztuki
pierś kurczaka	1 sztuka
sos sojowy	do smaku
curry	do smaku
olej	2 łyżki
marchewka	250 gram
chili Prymat	do smaku
bulion	3 szklanki
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę posiekać, podsmażyć na 2 łyżkach oleju. Zalać bulionem. Dodać pokrojoną marchewkę. Gotować 25 minut. Paprykę pokroić w paski w trakcie gotowania dodać z pomidorami do zupy. Doprawić ketchupem, solą pieprzem, curry, chili, sosem sojowym. Mięsko pokroić w drobne kawałki. Podsmażyć. Dymkę obrać pokroić , wrzucić z mięsem do zupy. Gotować 5 minut