



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Japoński rosół z kurczaka

Gdy taką zupę podamy domownikom, nie wstaną
głodni od stołu.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- filet z kurczaka, 1 szt.
- kostka bulionowa, 2 szt.
- pieczarka, 20 dag
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- makaron , 1 szt.
- sos sojowy, 2 łyżk.
- kiełki sojowe, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso umyć, pokroić w cienkie paski, włożyć do garnka. Wlać 3 i 1/2 szklanki gorącej wody, wrzucić kostki bulionowe, doprowadzić do wrzenia, po czym gotować 15 minut na małym ogniu pod przykryciem. Dodać drobno pokrojone pieczarki i gotować kolejne 3 minuty. Wrzucić makaron, doprawić rosół sosem sojowym i gotować jeszcze minutę. Rozlać rosół do talerzy, każdą porcję udekorować skórką cytrynową i kiełkami sojowymi.

