Ramen

Olla

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- cebula - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbek
- marchewka - 2 szt.
- jajko gotowane - 2 szt.
- por - 1 szt.
- grzyby shiitake - 6 szt.
- grzyby mun - 4 szt.
- pasta miso - 2 łyżka
- papryczki chilli - 4 szt.
- glony nori - kilka listków
- sezam - trochę
- makaron soba - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew pokroić w słupki, pora w plastry, grzyby namoczyć w gorącej wodzie (jeśli są suszone), rozgrzać w garnku łyżkę oleju, wsypać pokrojony drobno czosnek, papryczkę chilli i chwilę podsmażyć, dodać marchew, pora i pokrojoną w pióra cebulę, zamieszać, smażyć 2 minuty.
Warzywa zalać 1 szkl wody i całość zagotować.
W osobnym naczyniu zagotować 1 szkl wody, wyłączyć gaz i rozmieszać wodę z pastą miso. Płyn wlać do wywaru z warzyw.
Makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu, nałożyć do miseczek, nalać zupę i dołożyć jajko oraz pocięte na kawałki nori. Posypać sezamem.