Miso z makaronem z marchewki

Dorota Rozbicka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- marchew - 4 szt.
- pasta miso - 3 łyżka
- cebula - 2 szt.
- olej - 4 łyżka
- ryż brązowy okrągły - 0,5 szklanka
- pieczarki - 100 g
- czosnek zabki - 5 szt.
- czarna fasola gotowana - 1 słoik
- sól - do smaku
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- szczypiorek - do smaku
- posypka z alg bio - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najpierw w garnku z grubym dnem rozgrzewamy olej i podsmażamy na nim cebule pokrojone w ćwiartki.
Następnie dodajemy pokrojone w plastry ząbki czosnku i podsmażamy pół minuty.
Potem zalewamy wodą. Dodajemy ryż, sól, pieprz i gotujemy15 minut.
Następnie pieczarki myjemy, kroimy w plastry lub kawałki, dodajemy do zupy.
Potem marchewki obieramy, myjemy, kroimy w zapałkę lub za pomocą temperówki robimy z marchewki makaron, dodajemy do zupy.
Gotujemy 5 minut.
Zaraz potem dodajemy fasolę, zagotowujemy.
Na końcu pastę miso rozrabiamy wodą i dodajemy do zupy.
Potem doprawiamy do smaku.

Zupę podajemy posypaną glonami