Rosół chiński z makaronem i kiełkami

dorotaR

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **chińska, arabska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- cebula - 1 szt.
- marchew - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- por - kawałek
- chiński makaron bezjajeczny - 1 opakowanie
- kiełki fasoli mung - 1 szklanka
- anyż gwiazdka - 1 szt.
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- mielony imbir - pół łyżeczka
- sos sojowy jasny - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew obieramy, myjemy i wkładamy do garnka. Pietruszkę obieramy, myjemy i wkładamy do garnka. Cebulę obieramy, jeśli mamy możliwość opalamy nad płomieniem i wkładamy do garnka. Pora myjemy, kroimy na kawałki i wkładamy do garnka. Warzywa zalewamy wodą. Do garnka dodajemy również gwiazdkę anyżu, sól i pieprz ziarnisty. Wywar warzywny gotujemy ok 30 min. Wywar przecedzamy. Warzywa można odłożyć na sałatkę lub pokroić i dodać do zupy. Do wywaru wrzucamy połamany makaron chiński i gotujemy 10 min. Przyprawiamy do smaku sosem sojowym, imbirem. Zupę wyłączamy i wrzucamy do niej lekko posiekane kiełki.