



Rosół chiński z makaronem i kielkami

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [chińska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

cebula - 1 szt.

marchew - 3 szt.

pietruszką - 1 szt.

por - - kawałek

chiński makaron bezjajeczny - 1 opakowanie

kielki fasoli mung - 1 szklanka

anyż gwiazdka - 1 szt.

pieprz - - do smaku

sól - - do smaku

mielony imbir - 0,5 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 kielki.