Rosół chiński

Skoter

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 7 porcji

Składniki:

- pierś kurczaka - 1 szt.
- udo kurczaka - 1 szt.
- skrzydło kurczaka - 2 szt.
- szyja gęsia - 1 szt.
- włoszczyzna - 1 szt.
- grzyby mun - 15 kg
- pędy bambusa - 1/2 słoik
- kiełki soi - 1/2 słoik
- makaron ryżowy - 1/2 opakowanie
- sos sojowy - 2 łyżka
- sos chilli - 1 szklanka
- imbir świeży - 3 cm

Dodatkowe info:

Rosół chiński to pełnowartościowy obiad, pełen waryości odżywczych

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso wypłukać, zalać wodą, po zebraniu szumowin dodać obrane warzywa i świeży pokrojony imbir. Gotować do miękkości. Po ugotowaniu przelać rosół przez sito. Mięso z piersi kurczaka i udka pokroić w paski. Podobnie postąpić z marchewką

KROK 2: Grzyby mun zalać gotującą wodą i pozostawić pod przykryciem na 15 minut. Odlać wodę i pokroić w paseczki.

KROK 3: Kiełki soi osączyć. Pędy bambusa osaczyć i pokroić w paseczki.

KROK 4: Makaron zalać gotującą wodą, przykryć i pozostawić na 15 minut, a następnie odlać wodę

KROK 5: Pokrojone grzyby mun dodać do rosołu i gotować do miękkosći około 30 minut. Następnie dodać pozostałe produkty: mięso, marchew, kiełki i pędy bambusa. Dodać soso sojowy i chilli, doprawić do smaku solą i pieprzem.