Zupa z To-Fu gotowana na żeberkach

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- Żeberka - 500 g
- Rzodkiewka biała - 300 g
- Tofu - 300 g
- Świeży korzeń imbiru - 10 g
- Por - 20 g
- Sól - 10 g
- Pieprz - szczypta
- Oliwa z oliwek - 20 ml

Dodatkowe info:

Zupa ta należy do chińskiej Kuchni Kantońskiej, jest bardzo popularna w Hongkongu i Kantonie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tofu pokroić w cienkie plasterki i gotować, wrzucając na wrzątek, przez 3-5min. Odcedzić.

UWAGA! Gotowanie To-Fu zapewnia lepszy smak (eliminuje nieprzyjemny posmak produktów sojowych). Nie jest potrzebne w przypadku świeżego tofu.

KROK 2: Żeberka umyć w zimnej wodzie i pokroić na drobne kawałki.

KROK 3: Rzodkiewkę pokroić na podobne kawałki jak żeberka.

KROK 4: Do garnka wlać ok. 2,5 l wody (po ugotowaniu zostanie ok. 1,5 l zupy), wrzucić żeberka, świeży imbir i pora. Zagotować na dużym ogniu i zebrać powstałą pianę. Następnie gotować na małym ogniu przez ok. 80 min.

KROK 5: Dodać rzodkiewkę i gotować ok. 10min.

KROK 6: Dodać tofu i gotować ok. 1 min.

KROK 7: Dodać przyprawy (sól i pieprz) wedle uznania.

UWAGA! Sól należy dodać na końcu, aby żeberka łatwo się ugotowały.

KROK 8: Na końcu polać po wierzchu oliwą z oliwek lub olejem sezamowym.

Przepis zaczerpnięty z www.solidafood.pl