





Zupka chińska

 Na widelcu

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

przyprawa chińska - 2 łyżka

surimi - 5 szt.

marchew - 1/2 szt.

por - 5 plaster

pieczona cebula - 2 plaster

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokrojone w plastry por i marchew wrzucam do gorącej wody i delikatnie zagotowuję (marchewka najdłużej pozostaje twarda, więc trzeba "zabrać" się za nią wcześniej).

KROK 2: Dodaję pieczoną cebulkę i jeszcze chwilę gotuję

KROK 3: W tym czasie kroję surimi w plastry, ważne jest by ciąć dokładnie w tą stronę. Plastry nie powinny być przesadnie grube, ani też cienkie.

KROK 4: Do garni dodaję przyprawę chińską, dokładnie mieszając, do smaku można dodać pieprzu i czosnku.

KROK 5: Dodaję surimi i gotuję do momentu aż rozwinie się w makaron. Trwa to chwilę, jeśli surimi nie chce się rozwinąć wystarczy dotknąć je łyżką. Podaję gorące jako pierwsze danie przed np. potrawą z ryżu :) Smacznego!