
Zupa jarzynowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1516 razy.

Kuchnia japońska

2 pieczarki pokrajane w cienkie plasterki

3 szklanki wywaru z kości lub 3 szklanki wody z kostką rosołową

1 chudy kotlet schabowy pokrajany w cienkie plasterki

1 marchewka pokrajana w cienkie plasterki

2 łyżeczki posiekanej cebuli 1/2 łyżeczki przyprawy maggi i łyżeczki wody

szczypta glutasoli (dowolnie)

1/2 szklanki posiekanego szpinaku

1/2 łyżeczki imbiru

1. Podgrzać rosół lub wodę z kostką rosołową, dodać mięso i pieczarki, gotować na małym ogniu przez 10 min.

2. Dodać marchewkę, cebulę i sos sojowy lub maggi, wodę i glutasól, gotować dalej - przez 5 min.

3. Dodać szpinak, imbir i gotować minutę.

4. Podawać na gorąco.

Proporcje dla 3-4osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD