
ZUPA Z WĄTROBY I MAKARONU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1426 razy.

Kuchnia chińska

1/2 - 1/2 szklanki połamanego makaronu wermiszelu lub nitek

40 dag wątroby wieprzowej pokrajanej w bardzo cienkie małe plasterki

pieprz do smaku

ocet do smaku

Wywar:

3 1/2 szklanki wody

1/2 łyżeczki glutasoli lub "Jarzynki" albo "Vegety"

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki cukru

2 łyżeczki sosu sojowego

1/4 łyżeczki pieprzu

1 cebula dymka pokrajana w 6 cm kawałki lub grubo posiekana mała cebula

2 plasterki imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

Makaron wsypać do wrzącej wody, gotować 10 -12 min, odcedzić , starannie wypłukać zimną wodą, osączyć .

Składniki wywaru doprowadzić do wrzenia, gotować 5 min. Makaron dodać do wywaru, trzymać na małym

ogniu minutę, włożyć sparzone, wypłukane plasterki wątroby, gotować 30-60 sek, zszumować . Zupę podawać

natychmiast, przyprawioną pieprzem i octem. Porcje: dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD