
Zupa chawan mushi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3073 razy.

2 jaja,

1 i 1/2 szklanki bulionu z kurczaka,

łyżeczka sosu sojowego,

60 g mięsa z kurczaka,

sól,

4 kawałki białej ryby,

4 pieczarki,

zielenina

Jaja wbić do naczynia, rozmieszać, dodać zimny bulion przecedzony przez sitko, sól i sos sojowy. Całość przecedzić przez sitko. Do 4 filiżanek włożyć po kawałku: surowego mięsa, ryby, oczyszczoną pieczarkę, zalać to masą bulionowo-jajeczna. Filiżanki wstawić do głębokiego garnka, napełnić garnek wodą do połowy wysokości czarek. Gotować na średnim ogniu pod przykryciem przez 1-2 min, po czym przez 10-15 min na bardzo małym ogniu. Sprawdzić czy masa ścięła się w delikatną galaretkę. posypać zieleniną. Podawać ciepłe.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>