

---

# Zupa z kurczaka z makaronem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2913 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 25 min.

250 g piersi kurczaka,

100 g makaronu sojowego,

6 szklanek wody,

1/2 kg kosci lub 1 biala rzodkiew,

malý kawalek imbiru lub 1/2 lyzki mielonego,

5 malych korzeni pietruszki,

1 cebula,

1/2 lyzeczki soli,

3 male grzyby boczniaki,

1 sloiczek miniaturowych kolb kukurydzy,

3-4 pedy bambusa,

2 cebulki dymki z czescia zielona,

10 duzych orzechow laskowych,

do przybrania natka pietruszki.

1. Przygotowac wywar. Pietruszke i cebule obrac, oplukac. Do zimnej wody wlozyc

kosci, pietruszke, imbir, sol, gotowac na malym ogniu 45 min.

2. Makaron namoczyc na 15 min., osaczyc na sitku.

3. Kurczaka pokroic w paski. Boczniaki oplukac i pokrajac w paski.

4. Orzechy wyluskac i zalac wrzatkciem na 5 min., otrzec skorki, dymke umyc i

pokroic czesc zielona na odcinki dlugosci 4 cm. Pedy bambusowe pokroic w

paski.

5. Wywar zagotowac, wlozyc pokrojonego kurczaka, makaron, boczniaki, miniaturowe kolby kukurydzy, pedy bambusowe, orzechy i pokrajana dymke. Zmniejszyc

ogien i gotowac 5 min.

6. Zupe przelac do wazy, przybrac galazkami pietruszki. Podawac goraca.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)