
Zupa z kurczecia z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2391 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

1200 ml bulionu z kury,

150 g gotowanych piersi z kurczaka,

4 grzyby aromatyczne lub suszone prawdziwki,

150 g chińskiego makaronu jajecznego lub makaronu domowego,

3 łyżki sherry,

sol, pieprz,

2 łyżki zielonej siekanej pietruszki do przybrania.

1. Grzyby moczyć przez 20 min. w letniej wodzie, a następnie gotować w tej samej wodzie przez 25 min. Wyjąć, odcisnąć, odciąć i odrzucić ogonki.
2. Piersi kurczecia obrać ze skóry. Mieso pokroić w cienkie plátky.
3. Makaron gotować we wrzącej wodzie, na silnym ogniu przez 5 min. Odcedzić, wyłożyć na głęboki polmisek i trzymać w cieple.
4. Bulion zagotować, dodać mięso kurcze i grzyby. Gotować na wolnym ogniu przez 5 min. Osolic, dodać pieprz i wymieszać. Wlać sherry, wymieszać ponownie i zdjąć z ognia.
5. Zupę podawać z makaronem, posypana poszatkowanymi listkami pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 18.

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