

Zupa z kurczaka i szpinaku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



doskonała dla smakoszy chińskich potraw

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 20 dag
- wino ryżowe - 1 łyżka(i)
- cukier - 3/4 łyżeczka(i)
- olej sezamowy - 1 łyżeczka(i)
- szpinak - 25 dag
- bulion drobiowy - 4 szkl.
- sos sojowy - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso pokroić w paski. Włożyć do miski, polać winem i olejem. dodać pół łyżeczki cukru i wymieszać. Marynować 20 minut. W tym czasie wrzucić szpinak do rondla z gorącą wodą. Potem szpinak przecedzić. Zagotować bulion, dodać sos sojowy i resztę cukru. Włożyć mięso i ponownie zagotować. Pozostawić na ogniu, aż mięso zrobi się białe. Dodać szpinak i znowu zagotować.

Jak podawać?

na ciepło