

zupka chińska

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

zupka chińska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kurza pierś, paczka mrożonki chińskiej, pół kapusty pekińskiej, -
- 20-30 dag pieczarek, łyżka przyprawy do pieczonego indyka -
- oliwa, sól, pieprz, -
- tabasco, chilli indyjskie -

Etapy przyrządzania:

1. Pierś lekko rozklepać, natrzeć przyprawą do indyka (ma mocniejszy smak) i odłożyć na bok. Kapustę pekińską posiekać, podobnie pieczarki. Na wielkiej patelni rozgrzać oliwę, wrzucić mrożonkę (nie rozmrażać wcześniej), a zaraz potem kapustę i pieczarki. Smażyć wszystko aż miękkie, można poddusić pod przykryciem. Posolić i popieprzyć. Na koniec wrzucić do gara i zalać wrzątkiem, niech pyrka na ogniu. Pierś usmażyć na oliwie, pokroić w paseczki i wrzucić do zupy. Całość doprawić chilli, choć nie jest to obowiązkowe.

