

Cytrynowa zupa z kurczaka



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- kurczak - 4 udka
- trawa cytrynowa - 2 kawałki
- liście limonki
- imbir - kawałek 3 cm
- czosnek - 3 ząbki
- papryczka chili - 1 szt.
- soja - 3 łyżki
- limonka - 1/2
- woda - 1 l
- kolendra - 1/2 pęczka

Opis przygotowania:

Udka kurczaka pozbawić skóry, włożyć do garnka. Na kurczaku ułożyć zmiażdżoną trawę cytrynową oraz porwane listki limonki. Imbir pokroić w plasterki, papryczkę chili w kostkę, ząbki czosnku zmiażdżyć nożem i wszystko dorzucić do garnka. Zalać wodą i odczekać do wrzenia. Następnie zmniejszyć ogień i gotować na małym ogniu przez 30 minut. Następnie przecedzić zupę przez sitko. Wywar wlać do drugiego garnka a mięso obrać z kości i wrzucić do wywaru. Dodać sos sojowy i sok z połowy limonki. Wymieszać. Dodać posiekaną drobno kolendrę.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!