

Duet polsko - chiński



Składniki

Młoda Cukinia zielona
Młoda Cukinia żółta
Papryka czerwona
Papryka Zielona
Duża cebula
1 por
Młoda marchew
Młode ziemniaki
Fasolka szparagowa
Mleko kokosowe
Filet z kurczaka
Papryka ostrą w proszku
Czosnek granulowany
Pieprz kolorowy
Natka pietruszki
Przyprawa chińska
Cukier
Sos sojowy

Opis wykonania

Zupa warzywna inspirowana lipcowym polskim ogrodem z całym jego dobrodziejstwem natury, doprawiona na chiński smaczek :-)

Połowę warzyw (oprócz ziemniaków, fasolki, które dodajemy w pełnej ilości), kroimy w słupki, kostkę i półplastry, gotujemy al dente w 2,5 l wody. Pół cebuli, marchewki i papryki - pokrojone - smażymy na oleju. Mięso rozdrabniamy w paski i podsmażamy w woku, dodajemy do zupy, doprawiamy ziołami i mlekiem kokosowym. Gotujemy krótko.

Powyższa propozycja to feria kolorów i smaku, powinna być lekko pikantna .

Smacznego ☐