

Zupa z kiełkami fasoli mung



## Składniki

filet z kurczaka  
batat  
marchew  
pietruszka  
łodyga selera naciowego  
cebula  
ząbki czosnku  
2 garść - kielki fasoli  
mung  
papryczka chili  
5 dkg - imbir  
ziarna ziela angielskiego  
liść laurowy  
2 łyżka - oliwa z oliwek  
2 łyżka - sos sojowy  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz  
20 dkg - makaron wstążki

## Opis wykonania

Cudowna zupa o azjatyckim charakterze, pikantna, pyszna, zaspokoi największy głód i zapewni niezapomniane doznania smakowe!

Cebulę i czosnek posiekać, Marchew i pietruszkę obrać i pokroić w słupki, papryczkę chili umyć, wydrążyć nasionka i posiekać, imbir obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Warzywa podsmażyć na oliwie, zalać 2 litrami wody, dodać cały filet z kurczaka, listek laurowy i ziele angielskie, trawę cytrynową i pokrojony w plasterki seler. Gotować na małym ogniu 40 minut. Batata obrać, pokroić w kostkę, wraz z kielkami dodać do zupy. Gotować jeszcze 15 minut. Doprawić solą, pieprzem i sosem sojowym oraz rybnym. Podawać z ugotowanym makaronem wstążki, Można posypanć pokrojoną dymką.