



## ZUPA À LA CHIŃSKA

### Składniki:

- 0,5 - 0,75 l bulionu drobiowego
- 1 szklanka (mrożonej) włoszczyzny w słupkach
- 1 - 2 szklanki (w zależności od preferencji) mrożonej mieszanki chińskiej - najlepiej wybrać mieszankę, która w swoim składzie będzie zawierać pędy bambusa, kiełki soi, fasolkę, paprykę i grzyby mun
- 1 ząbek czosnku
- 3 - 4 łyżki sezamu
- 1 - 2 łyżki sosu sojowego bezglutenowego (w zależności od preferencji)
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka do mokki mielonego imbiru
- 1 łyżeczka do mokki słodkiej papryki
- 1/2 - 1 łyżeczki do mokki (w zależności od preferencji) mielonego pieprzu
- olej do smażenia

### Wykonanie:

- na patelni lub w teflonowym garnku uprażyć na złoty kolor sezam - należy przy tym bardzo uważać, gdyż sezam łatwo przypalić
- bulion wlać do garnka, dodać włoszczyznę, uprażony sezam, sos sojowy, ocet balsamiczny, cukier oraz przyprawy i zagotować
- na patelni (może być patelnia po prażeniu sezamu) rozgrzać olej i delikatnie przysmażyć warzywa z mieszanki chińskiej
- dodać warzywa do zupy i dalej chwilę gotować