KIKKOMAN

Biesiadna zupa czeska z sosem sojowym

Czas ogółem **120 min** **30 min** Czas przygotowania **90 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.772 kJ / 423 kcal

Tłuszcz: **12,3 g** Białko: **64,7 g**
Węglowodany: **13,8 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

2	marchewki
1	kawałek selera
1	mała cebula
1	por
1	udziec z indyka, ok. 1,2 kg
2	liście laurowe
2	jagody jałowca
0,25 łyżeczki	czarnego pieprzu
4	ziarna ziela angielskiego
0,25 łyżeczki	kminku
4	gałązki majeranku
5 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
10 g	suszonych borowików
50 g	makaronu do zup (np. vermicelli lub gwiazdek)
0,25 pęczek	pęczka natki pietruszki
0,25 łyżeczki	mielonej gałki muszkatołowej
1 łyżeczka	soku z cytryny
0,25 łyżeczki	świeżo zmielonego pieprzu

Opcjonalnie:

100 g	kwaśnej śmietany

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 marchewka - **1** kawałek selera - **1** mała cebula - **1** por - **1** udziec z indyka, ok. 1,2 kg - **2** liście laurowe - **2** jagody jałowca - **0,25** czarnego pieprzu - **4** ziarna ziela angielskiego - **0,25 łyżeczki** kminku - **4** gałązki majeranku - **3 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Marchewkę, selera i cebulę pokrój w kostkę, a pora w cienkie plasterki. Warzywa i udziec z indyka umieść w dużym rondlu z 1,5 litra wody i doprowadź do wrzenia. Dodaj liście laurowe, jagody jałowca, ziarna pieprzu, ziele angielskie, kminek, majeranek i Sos sojowy Kikkoman. Przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez około 1,5 godziny.

Krok 2

10 g suszonych borowików - **1** marchewka - **50 g** makaronu do zupy (np. vermicelli lub gwiazdek) - **0,25 pęczek** pęczka natki pietruszki

Namocz borowiki zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie drobno posiekaj. Pokrój marchewkę w kostkę, cienkie plasterki lub wytnij z niej gwiazdki. Następnie zblanszuj, jeśli chcesz. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Drobno posiekaj natkę pietruszki.

Krok 3

Opcjonalnie:

Opcjonalnie:

2 łyżki Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **0,25 łyżeczki** mielonej gałki muszkatołowej - **1 łyżeczka** soku z cytryny - **0,25 łyżeczki** świeżo zmielonego pieprzu - **100** około 100 g śmietany - **100 g** śmietany

Wyjmij udziec z indyka z bulionu. Oddziel mięso od kości i pokrój w drobną kostkę. Odcedź bulion, a następnie dopraw go Sosem sojowym Kikkoman, gałką muszkatołową, sokiem z cytryny i pieprzem. Nałóż makaron, mięso, borowiki i marchewkę do misek. Polej gorącym bulionem, posyp natką pietruszki i opcjonalnie dodaj kleks śmietany.