

# Krupnik z nowalijek z grzybami shiitake

Czas ogółem **30 min** 5 min Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

**1.365 kJ / 326 kcal**

Tłuszcz: **11 g** Białko: **8 g**

Węglowodany: **50 g**

## SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

<b>4 łyżki</b>	<u>Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman</u>
<b>60 g</b>	drobnej kaszy jęczmiennej
<b>80 g</b>	marchewki
<b>59,98 g</b>	pietruszki
<b>40 g</b>	selera
<b>60 g</b>	cebuli
<b>100 g</b>	świeżych grzybów shiitake lub 20 g suszonych i namoczonych
<b>1,2 l</b>	wody
<b>1 łyżeczka</b>	natki pietruszki
<b>20 ml</b>	oleju pieprz

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Marchewkę, pietruszkę, selera i cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Grzyby shiitake oczyść i pokrój w paski.

### Krok 2

W garnku rozgrzej olej. Dodaj cebulę i smaż do zeszklenia. Następnie dodaj marchewkę, pietruszkę, selera i shiitake i smaż 2-3 minuty, aż grzyby lekko zmiękną.

### Krok 3

Wlej wodę i dodaj Bazę do zupy ramen Kikkoman i kaszę. Gotuj około 20 minut, aż kasza i warzywa będą miękkie. Na koniec dopraw pieprzem. Przed podaniem posyp zupełną natką pietruszki.