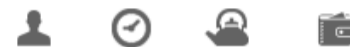


Miso Ramen z Kurczakiem



Autor: **Gotuj_z_Basterem**
Przepisów: 9 Ocena: 381



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 2 litry bulionu,
- 2 piersi z kurczaka,
- 200 gramów makaronu chińskiego do Ramen,
- 3 łyżki pasty Miso (kupiłam taką w saszetkach marki House of Asia – znalazłam ją w Carrefour),
- cebulka szalotka,
- imbir (7-8 pasków długości i szerokości kciuka),
- 4 ząbki czosnku,
- 2-3 garści szpinaku,
- 2 jajka,
- puszka kukurydzy.

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy bulion. Do zimnej wody wrzucamy pokrojoną na 4 części marchewkę, pietruszkę, kawałek selera, pora, przypaloną cebulkę i gotujemy około 20 minut, po tym czasie dodajemy 2 kostki rosołowe z kurczaka i gotujemy jeszcze 10 minut.
- 2 Do wywaru dodajemy rozgniecione nadgarstkiem 4 ząbki czosnku. Dodajemy 8-9 bączków cebulki długości kciuka wraz z białą częścią. Dodajemy paski imbiru. Gotujemy około 30 minut.
- 3 Po tym czasie dodajemy 2 piersi z kurczaka – w całości. Wyczyściłam je ze zbędnego tłuszczu, a także odciąłam polędwiczki.
- 4 Gotujemy jeszcze 20-25 minut. Wyciągamy kurczaka.
- 5 Na końcu do bulionu dodajemy 3 łyżki pasty Miso (u mnie to były 3 saszetki) i rozpuszczamy je.
- 6 W tym momencie sugerowałabym ostudzenie bulionu i odstawienie go na noc do lodówki, żeby przesiąknął smakami. Kurczaczka chowamy do szczelnie zamkniętej miseczki. Można to oczywiście pominąć, ale wtedy będziemy mieć namiastkę Miso:)
- 7 Następnego dnia wyciągamy bulion z lodówki i podgrzewamy go razem z kurczakiem.
- 8 Makaron gotujemy według wskazówek na opakowaniu.
- 9 2 jajka gotujemy na pół twardo.

- 10 Kukurydzę odsączamy z zalewy i smażymy na patelni z łyżką masła – około 2 minut.
- 11 Szpinak blanszujemy około 30 – 45 sekund.
- 12 Bączki z cebulki drobno kroimy.
- 13 Kurczaczka kroimy w plasterki.
- 14 Do misek wkładamy makaron, zalewamy go bulionem, na wierzchu układamy kurczaczka, kukurydzę, szpinak, bączki z cebulki i na sam środek połówkę jajka.
SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: