



Zupa z kulek wieprzowych z kapustą

5 porcji

45 minut

Składniki

- 200 g polędwicy wieprzowej, pokrojonej w paski (1 cm), częściowo zamrożonej
- 2 łyżki mąki kukurydzianej (skrobia)
- 1 łyżeczka oleju
- 1 białko jajka
- 1 łyżka jasnego sosu sojowego
- 1 łyżeczka soli, do smaku
- 1/2 łyżki bulionu z kurczaka
- 400 g kapusty pekińskiej, pokrojonej na kawałki (4-5 cm)
- 1400 ml gorącej wody
- 1 plasterek świeżego imbiru
- 1 szczypta soli
- 1 gałązka cebuli dymki, posiekana, do przybrania.

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 200 g pasków wieprzowych w kielichu do gotowania.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Dodaj 2 łyżki mąki kukurydzianej, 1 łyżeczkę oleju sezamowego, 1 białko jajka, 1 łyżkę jasnego sosu sojowego, 1 łyżeczkę soli i ½ łyżeczki białego pieprzu w proszku.



Zmiksuj.



Zmocz ręce, nałóż łyżkę mielonej wieprzowiny na dłoń i zwiń ją w kulkę. Powtarzaj tę czynność, aż cała wieprzowina zostanie wykorzystana i odłóż kulki na bok.



Umieść w kielichu do gotowania 400 g kapusty, 1400 ml gorącej wody, ½ łyżki bulionu z kurczaka, 2 plasterki świeżego imbiru i ½ łyżeczki białego pieprzu w proszku.



Ugotuj.



Włóż kulki wieprzowe do kielicha do gotowania.



Ugotuj.



Dopraw solą. Udekoruj cebulą dymką. Gotowe do podania! Smacznego!
