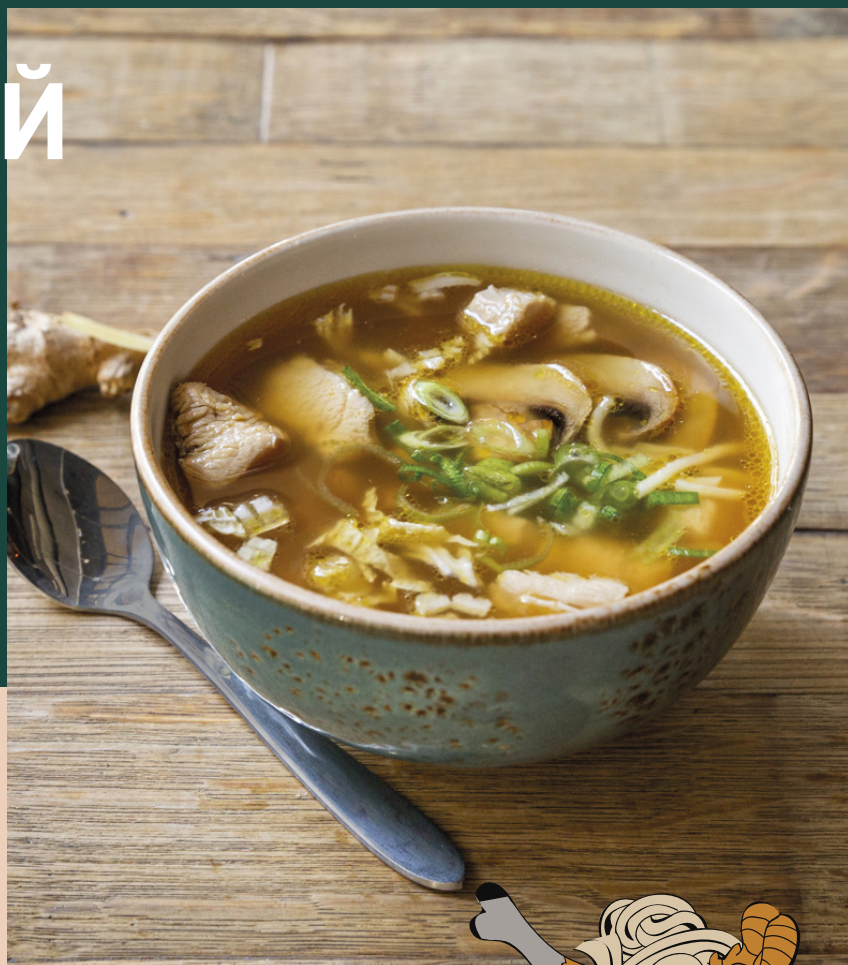


# ИМБИРНЫЙ КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ



Этот вкусный суп с имбирем, курицей и лапшой легко приготовить и наполнить свою кухню приятным запахом.

## На 6 порций

160 г куриной грудки, порезанной кубиками  
10 г чеснока, порубленного или мелко нарезанного  
25 г имбиря, очищенного и мелко нарезанного  
30 мл подсолнечного масла  
30 г сливочного масла  
110 г шампиньонов, нарезанных ломтиками

30 мл соевого соуса  
2 л куриного бульона (45 г концентрированного куриного бульона)  
130 г спагетти, отваренных  
160 г нашинкованной пекинской капусты  
50 г зеленого лука, порезанного



1. Свежий имбирь очистить, мелко нарезать и бланшировать 10 минут в кипящей воде.
2. Смешайте курицу, чеснок и бланшированный имбирь со сливочным и подсолнечным маслом и готовьте на сковороде с толстым дном, пока курица не станет белой со всех сторон.
3. Добавьте грибы и прожарьте
4. Добавьте соевый соус и уменьшите объем вдвое.
5. Влейте куриный бульон и добавьте 130 г отваренных спагетти, нарезанных на кусочки (достаточно маленьких, чтобы их можно было положить в ложку для супа).
6. Добавьте нашинкованную капусту и зеленый лук.
7. Тушить 10 минут и приправить по вкусу.
8. Перед подачей убедитесь, что в каждой тарелке есть все ингредиенты и достаточно приправленного бульона.