НИКУ УДОН

Послан S0SMOS - 03/01/2011 11:35

_____

Недавно подруга научила готовить японский суп...Очень не забываемый вкус..Попробуйте не пожалеете...Жду отзывов...

Суп из лапши с говядиной (НИКУ УДОН)

Ингредиенты:

На 1 порцию

80 г лапши удон,

250мл горячего бульона даши

50 г говяжьего филе, нарезанного очень тонкими ломтиками

1 ст. ложка нарезанного молодого лука (зеленая часть)

1/2 ч. ложки рубленого белого кунжутного семени.

Положить лапшу в кипящую Хваловскую воду и варить до мягкости 8 минут.

Переложить горячую лапшу в мисосупницу. На лапшу выложить ломтики мяса, закрыв ими половину ее поверхности. Добавить зеленый лук. Залить все очень горячим бульоном. Посыпать суп кунжутом и подать на стол.

==========