

Праздничный суп по-богемски с соевым соусом

Общее время **120 мин** 30 мин Время подготовки 90 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1 772 кДж / 423 ккал

Жиры: **12,3 г** Белки: **64,7 г**

Углеводы: **13,8 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

2	моркови
1	кусоч сельдерея
1	маленькая луковица
1	лук-порей
1	окорок индейки, около 1,2 кг
2	лавровых листа
0,25	ягоды можжевельника
0,25 ч. л.	чёрного перца горошком
4	ягоды душистого перца
0,25 ч. л.	семян тмина
4	веточки майорана
5 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
10 г	сушёных белых грибов
50 г	суповой лапши (например, вермишели или звёздочек)
0,25 пучка	петрушки
0,25 ч. л.	молотого мускатного ореха
1 ч. л.	лимонного сока
0,25 ч. л.	свежемолотого перца
По желанию:	
100 г	около 100 г сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 морковь - **1** кусоч сельдерея - **1** маленькая луковица - **1** лук-порей - **1** окорок индейки, около 1,2 кг - **2** лавровых листа - **2** ягоды можжевельника - **0,25** чёрного перца горошком - **4** ягоды душистого перца - **0,25 ч. л.** семян тмина - **4** веточки майорана - **3 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman**
Нарежьте морковь, сельдерея и лук кубиками. Порежьте лук-порей тонкими кольцами. Положите овощи и индейку в большую кастрюлю с 1½ литрами воды и доведите до кипения. Добавьте лавровые листья, ягоды можжевельника, чёрный перец, душистый перец, тмин, майоран и соевый соус Kikkoman. Накройте крышкой и варите на маленьком огне около 1½ часа.

Шаг 2

10 г сушёных белых грибов - **1** морковь - **50 г** суповой лапши (например, вермишели или звёздочек) - **0,25 пучка** петрушки
Замочите белые грибы по инструкции на упаковке, затем мелко нарежьте. Нарежьте морковь кубиками или тонкими кружками. Можете по желанию вырезать звёздочки. Затем морковь можно бланшировать, если хотите. Приготовьте лапшу по инструкции на упаковке. Мелко нарежьте петрушку.

Шаг 3

По желанию:

2 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **0,25 ч. л.** молотого мускатного ореха - **1 ч. л.** лимонного сока - **0,25 ч. л.**

свежемолотого перца - около 100 г сметаны
Выньте индейку из бульона, снимите мясо с кости и нарежьте небольшими кубиками. Процедите бульон, затем приправьте соевым соусом Kikkoman, мускатным орехом, лимонным соком и перцем. Разложите лапшу, мясо, белые грибы и морковь по суповым тарелкам. Залейте горячим бульоном, посыпьте петрушкой и, по желанию, добавьте ложку сметаны.