

HASŁO	miso-shiru
WYMOWA	miso-sziru
DEFINICJA	«tradycyjna japońska zupa na bazie bulionu dashi i pasty miso , zwykle z dodatkiem warzyw, wodorostów oraz ryb lub owoców morza; zupa miso »
INFORMACJA GRAMATYCZNA	rzecz. ż, ndm
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>Jadłam smaczną miso-shiru, z delikatnymi kawałkami świeżuteńkiego tofu</i> (www.archiwum.rp.pl). <i>Do miso-shiru często dodaje się też tofu, grzyby shiitake, ryby, krewetki albo białą rzodkiew</i> (czlowieklizka.pl). <i>Po trzech godzinach ćwiczenia byłam strasznie głodna, więc od razu jak przyszedłam poszliśmy razem z babcią zjeść miso-shiru</i> (the-book-about-something.blog.pl). <i>Miso-shiru i przyprawy wykonane z miso są szczególnie dobre w zapobieganiu zakażeniom z racji swoich antyseptycznych właściwości</i> (www.bio-zycie.pl). <i>W każdym domu miso-shiru smakuje inaczej</i> (foodfashionblog.com).
DODATKOWE INFORMACJE	<jap.>
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
ODSYŁACZE	ramen, tempura, wasabi
DATA	Rejestracja hasła: 31.03.2016, 10.01, ostatnia aktualizacja hasła: 08.01.2017, 00.06
AUTOR	Jan Burzyński
REDAKTOR	Paweł Ciach