

Pikantní čínská polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

asi 500 g kuřecích drobů

sůl

cibule

chilli paprička

2 stroužky česneku

asi 4 pokrájené houby (hlíva nebo žampióny)

pórek

list čínského zelí

0,5 červené a 0,5 zelené papriky

1 lžice sojové omáčky

2 lžice bílého vína

Postup

Postup přípravy: Z kuřecích drobů uvaříme s trochou soli v 1,5 litru vody silný vývar. Přecedíme a uvaříme v něm plátky z jedné cibule, 1 chilli papričku, 2 stroužky krájeného česneku. Přidáme na plátky krájené houby, na kolečka krájený pórek, na proužky krájené zelí a červenou a zelenou papriku. Povaříme, ochutíme lžící sojové omáčky, 2 lžicemi bílého vína. Necháme přejít var, stáhneme z ohně a doplníme hrstkou nejlépe bílých nudlí a zdobíme zelenou petrželkou. Můžeme přidat maso z drobů nebo je můžeme použít jinak.