

Čínská slepičí polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
zázvor
glutasol
cibule
špagety
citron
1 slepice
Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Slepici dáme vařit do přiměřeného množství osolené vody, přidáme zázvor a vaříme, dokud se maso nedá oddělit od kostí. Po dovaření odkostíme a maso pokrájíme na tenké nudličky. Uvaříme špagety, dáme do talíře, přidáme maso, syrovou cibuli nakrájenou na půlměsíčky, ochutíme citronovou šťávou a glutasolem a zalejeme vývarem.

Místo špaget můžete použít i rýžové těstoviny.