

Kuřecí polévka s nudlemi

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

180 g mraženého zeleného hrášku
2 lžíce rostlinného oleje
2 velké mrkve, oškrábané a nakrájené
4 kuřecí prsa, nakrájená na kousky
svazek jarní cibulky nebo malý pórek
1 lžičku čínské kořenící směsi
1 litr horkého drůbežího vývaru (popř. ze dvou kostek)
sůl, pepř a sójovou omáčku na dochucení
120 g širších rýžových nudlí

Postup

V kastrolu rozpalte olej, vsypte kuře a mrkev, poprašte kořenící směsí, lehce osolte a opepřete. Pečte asi pět minut, občas promíchejte.

Přilijte vývar a polévku uveďte do varu. Stáhněte plamen, kastrol přiklopte a nechte asi deset minut vařit. Pak vsypte kukuřici a hrášek, zakápněte sojovkou, promíchejte a pár minut provařte.

Nudle přelomte napůl a připravte podle návodu, aby byly vláčné. Cibulku či pórek nakrájejte našikmo. Spolu s nudlemi přidejte do polévky, promíchejte, případně dokořeňte a osolte. Podávejte ještě s pepřem a sójovkou k dochucení.