

Pikantní polévka (la-tchang)

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g předního hovězího masa
100 g zelených fazolek
10 g černých čínských hub mu-er nebo jiných sušených hub
1 lžíce vodky nebo slivovice
1 lžíce sojové omáčky
1 lžíce octa
4 šálky vývaru
1 lžička soli
2 lžičky hladké mouky rozmíchané v 1 lžici vody
1 lžička mletého černého koření
trochu pálivé papriky

Postup

Maso pokrájíme na malé kousky, vložíme do vroucího vývaru, přidáme na kousky nakrájené zelené fazolky společně s houbami a necháme vařit 20 minut. Poté přidáme všechny ostatní přísady a vaříme, dokud maso nezměkne a polévka nezhoustne. Na závěr podle potřeby rozředíme horkou vodou a dosolíme.