

Čínská polévka s bambusovými výhonky

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

Bambusové výhonky

mrkev

ucho jidášovo

pórek

1 vejce

sojová omáčka

škrob

voda

sůl

kuře - drůbky nebo stehno

rýžové nudle

tabasco

Postup

Napřed dáme vařit vodu a do ní vložíme omyté kuře.

Osolíme. Očistíme pórek, mrkev oloupeme, dáme namočit rýžové nudle a houby.

Zeleninu nakrájíme na drobné nudličky, asi 3 cm dlouhé, a úzké pár milimetrů. Zkusíme do kuřete píchnout - když nekrvácí, vyjmeme uvažené na prkénko a necháme trochu vychladnout.

Do vývaru vhodíme zeleninu, pokrájíme houby na drobné proužky a přidáme. Kuře obereme od masa, zbytek vyhodíme. Maso vložíme zpět do polévky.

Ochutnáme, dochutíme sojovou omáčkou - barva má být nahnědlá, pomalu přisypáváme škrob, dokud polévka nezrosolovává, rozklepneme 1 vejce a přimícháme.

Do misky dáme rýžové nudle, zalijeme vařící polévkou, můžeme dochutit tabascem.

Poznámka

zkusit