

Čínská kuřecí polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks kuřecí skelet
1 balíček skleněné rýžové nudle
2 lžíce sójová omáčka
mletý černý pepř
80 g hrášek
1 ks pórek
1 lžíce solamyl
80 g kukuřice
2 ks mrkev
sůl
2 l voda

Postup

Do tlakového hrnce dáme skelet, zeleninu a vodu. Uzavřeme a dvacet minut vaříme. Mezitím dáme skleněné nudle do misky, zalijeme je vařící vodou a podle návodu necháme odstát.

Skelet vyndáme, maso obereme a nakrájíme na droboučké kousky. Zeleninu také vyjmeme, mrkev pokrájíme na malé kostičky, pórek na proužky.

Vývar v odkrytém hrnci přivedeme k varu, přidáme sójovou omáčku a polévku zahustíme solamylem rozmíchaným ve sklenice studené vody. Vložíme zpět maso, zeleninu a prohřejeme.

Čínskou kuřecí polévku nalijeme do misek. Doprostřed rozdělíme nudle a podáváme.

Poznámka

Polévka, která voní exotikou