Čínská kuřecí polévka 1

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g mrkve
150 g pórku
1 l vody
2 kostky MAGGI Slepičího bujónu
2 lžíce oleje
100 g skleněných nudlí (můžeme použít přelámané špagety)
sůl
chilli
kousek čerstvého kořenu zázvoru (můžeme použít i mletý)

Postup

Čerstvý zázvor oloupeme a najemno nakrájíme. Mrkev omyjeme, očistíme a nakrájíme na šikmé plátky. Pórek důkladně omyjeme, opereme, podélně rozřízneme, rozdělíme na plátky, za kterých vykrájíme kosočtverce.
Na pánvi rozpálíme lžíci oleje, na kterém osmahneme čerstvý zázvor. Podlijeme vodou a přivedeme k varu. Přidáme nakrájenou zeleninu, 2 kostky MAGGI Zlatého slepičího bujonu, skleněné nudle a společně vaříme doměkka. Nakonec vše okořeníme solí, chilli, případně mletým zázvorem.

Poznámka

Čína