Čínská kuřecí polévka 2

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 l vody
0,5 kuřecích prsou
0,5 pórku
2 lžičky Vegety
1 lžička zázvoru
0,5 lžičky pepře
špetka soli
1 lžíce oleje na smažení

Postup

Kuřecí prsa nakrájejte na plátky a plátky na nudličky. Do předem rozpálené pánve vlijte olej a v horkém oleji krátce osmažte nudličky masa. Předsmažené maso vařte spolu s kořením asi v litru vody 10—15 minut Pak oheň vypněte, do horké polévky přidejte syrový pórek nakrájený na jemné nudličky a polévku neste na stůl. Je nazlátlá a září v ní zelené nudličky.

Poznámka

Čína