

Asijská polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 čerstvý kořenový zázvor

350 g mrkve

150 g póрку

0,75 l vývaru z kuřete

1 lžice rostlinného oleje

100 g skleněných nudlí

sůl

chilli koření

sambal

Postup

Čerstvý zázvor oloupeme a najemno usekáme. Mrkev dobře očistíme a nakrájíme na šikmé plátky, ze kterých případně malými formičkami vykrájíme různé tvary, např. zvířátka. Pórek důkladně omyjeme, opereme, podélně rozřízneme, rozdělíme na plátky, za kterých vykrájíme kosočtverce. Na pánvi rozpálíme lžici oleje, na kterém osmahneme čerstvý zázvor. Podlijeme kuřecím vývarem a přivedeme k varu. Přidáme nakrájenou zeleninu, skleněné nudle nebo přelámané špagety a společně vaříme doměkka. Nakonec vše okořeníme solí, chilli, případně mletým zázvorem a podle chuti sambalem.