

Čínská polévka - sacharidy

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 l čistého slepičího vývaru

3 rýžové nudle

3 cibule

1 mrkev

1 pórek

2 kostky slepičího bujonu Knorr

0,5 lžičky koření orientální směs

1 lžička Podravky

1 lžice sojové omáčky

sůl

pepř

Postup

Do čistého slepičího vývaru dáme uvařit do měkka cibuli v celku, kterou poté vyjmeme. Mrkev nastrouháme na WS struhadle na delší nudličky, pórek nakrájíme na kolečka. Rýžové nudle nasypeme do vařící vody a necháme 6-8 minut namočit. Scedíme a propláchneme. Vývar okořeníme bujonem, orientální směsí, Podravkou, sojovou omáčkou. Dle chuti případně dosolíme a opepříme. Přivedeme k varu a přidáme mrkev a pórek. Vaříme 1-2 minuty a odstavíme. Na talíře rozdělíme porce nudlí a zalijeme horkou polévkou. (SKP sacharidová skupina).