

Hot and Sour soup (palivá a kyselá polévka)

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg vepřové maso
6 sušených čerstvých hub
1 dl bambusových výhonků
1 l hovězího nebo vepřového vývaru
0,25 kg sojového sýra Tofu
2 lžíce sojové omáčky
3 lžičky 4% octa
1 lžíce škrobu
0,5 lžičky pepře
2 vejce

Postup

0,5 kg vepřového nakrájíme na nudličky, 6 sušených černých hub namočíme do vody a nakrájíme na nudličky, 3 lžíce vody si schováme napak. 1 dl bambusových výhonků na proužky nakrajených. 1l hovězího nebo vepřového vývaru a ta voda z hub. Asi polovina objemu masa sojového sýra Tofu nakrájeného na kostičky. Hot and sour směs: 2 lžíce sojovky, 3 lžičky 4% octa, 1 lžíce škrobu smíchaného s 6 lžicemi studené vody, 0,5 lžičky pepře. Maso, houby a bambusové výhonky povaříme 30 minut ve vývaru, přidáme tofu, 5 minut povaříme. Potom přidáme směs, uvedeme do varu a přes vidličku přilijeme 2 vejce, rozšleháme aby se srazila známým způsobem na vlákna. Polévka má být lehce pálivá, lehce nakyslá, mírně škrobovitě či skleněně zahoustlá. Podle chuti dochutíme sojovou omáčkou, eventuálně nějakým tekutým červeným pepřem. Nedoporučuju Tabasco, má dost jiné chuti.