Čínská vepřová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g bílého zelí
2 lžíce oleje
pálivá paprika
1 hrstka máčených sušených hub (nejlépe čínských)
sůl
1 špetka glutasolu nebo vegety
1,5 lžíce sojové omáčky
1 litr vývaru (z kosti nebo masoxu)
bílé víno (dle chuti)
mladá cibulka s natí nebo pórek
proužky z 1-2 paprik
čínské rýžové nudle

Postup

Vepřové maso jemně nakrájíme na nudličky, osmahneme na oleji dočervena. Přidáme pálivou papriku a zalejeme vývarem. Přidáme jemně nakrájéne zelí, máčené houby, proužky paprik a vaříme asi 20 minut. Pak ochutíme sojovou omáčkou, vínem, glutasolem, případně solí. Těsně před koncem varu vsypeme nadrobno nakrájenou cibulku i s natí nebo pórek a uvařené čínské rýžové nudle. Polévku lze připravit i z pekingského zelí, pak zkrátíme dobu varu na 10 minut.