

Čínská vepřová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g bílého zelí

2 lžice oleje

pálivá paprika

1 hrstka máčených sušených hub (nejlépe čínských)

sůl

1 špetka glutasolu nebo vegety

1,5 lžice 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 nakrájené 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.