

Čínská zelná polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg zelí
1 hrnek průhledných čínských nudlí
5,5 lžice sušených krevet (šrimpů)
tuk
0,25 kg vepřového na kostičky
2 plátky zázvoru
sojová omáčka
1,2 l hovězího vývaru
2 lžičky bílého vína
0,5 lžičky glutasolu
sůl

Postup

Nakrájíme na kousky zelí. Hrnek průhledných čínských nudlí sušených krevet (šrimpů) namočíme na 15 minut do vařící vody, ale nevařit, pak vodu vylijeme. Rozpálíme tuk, přidáme vepřového na kostičky, osmahneme, přidáme šrimpy(krevety) a nudle, plátky zázvoru, 2 minuty osmažíme, pak vložíme zelí, přidáme přiměřeně sojovky, zase 2 minuty smažíme. Zalijeme vývarem, pokud možno hovězího, uvedeme do varu. Přidáme bílé víno, glutasol, sůl podle chuti. Vaříme - originál poroučí v troubě, při 190°C (375°F) asi 25 minut.