

Čínská kuřecí polévka se zelím

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

Postup

Asi do 2000 ml vody dáme vařit umyté maso. Vaříme na mírném plameni. Asi po 90 minutách vývar procedíme a maso dáme bokem. Do vývaru přidáme nakrájené žampiony a vaříme asi 15 minut. Mezitím nakrájíme na nudličky pekingské zelí, na kolečka pór a spolu s brokolicí přidáme do hrnce. Dolijeme vodou a vaříme ještě asi 20 minut, až je zelenina měkká. Maso vykostíme a na závěr přidáme do polévky. Dochutíme vegetou, sojovou a worchestrovou omáčkou. Osolíme a okořeníme.