

Čínská polévka s vejcem a nudlemi

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

19 g sacharidů

280 kcal - na osobu asi

2 g tuků

2 pórkové cibulky

100 g čín-ských vaječných nudlí

1 l masového vývaru (z kostky)

sůl

pepř

5 g bílkovin

1 vejce

3 snítky petrželky

sójová omáčka

Postup

1. Pórkové cibulky omyjeme a očistíme. Nať pokrájíme na tenká kolečka, bílou část odložíme pro další použití.
2. Vývar ohřejeme v hrnci. Do polévky vsypeme vaječné nudle a na malém ohni vaříme zhruba 4 minuty.
3. Vejce rozšleháme, tenkým pramínkem je vlé-váme do polévky a za mírného míchání nechá-me ztuhnout. Polévku štědře osolíme, opeříme a okořeníme sójovou omáčkou.
4. Petrželku omyjeme a osušíme, lístky otrháme a nadrobno posekáme. Polévku nalijeme do talířů, posypeme kolečky pórkových cibulek a ozdobíme petrželkou.

Tip: Kdo by chtěl mít tu-to polévku pikant-nější, přidá několik kapek tabaska.