

Čínská pórková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 1 l hovězího nebo kuřecího vývaru, /i z kostky/

100-200 g libové vepřové kýty

špetka zázvoru

1 ČL škrobové moučky (Solamyl)

200 g pórků (bílá část)

sůl

špetka cukru

glutamát sodný (nemusí být, ale zvýrazňuje chuť všech surovin)

Postup

Vepřovou kýtu pokrájíme přes vlákna na velmi jemné plátky, přidáme sůl, zázvor, cukr, glutamát, promícháme, pak vmícháme půl lžičky škrobové moučky a uložíme na chvíli do chladničky. Očištěný pórek pokrájíme rovněž na velmi tenké nudličky.

Vývar přivedeme k varu, vsypeme zeleninu, povaříme ji 2 minuty, pak vmícháme masovou směs a vaříme 5-6 minut. Zbylou škrobovou moučku rozmícháme ve lžici vody, vlijeme do polévky a za stálého míchání povaříme ještě minutu. Hned podáváme.

Původní kuchyní tohoto receptu je Čína