

Čínská kuřecí polévka III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí vývar 750 ml
- Teplá voda 500 ml
- Menší kuřecí prsa 2 ks
- Hlávka čínského zelí 1.2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Větší mrkev 1 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Vinný ocet 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Pár snítek koriandru 5 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve větším hrnci smíchejte vývar s vodou a přiveďte k varu. Snižte teplotu, přidejte kuřecí prsíčka nakrájená na malé kousky a 10 minut vařte za občasného promíchání. Přidejte nakrouhané zelí, papriku a mrkev nakrájené na nudličky a vařte dalších 10 minut do změknutí. Dochutěte sójovou omáčkou, vinným octem, solí a pepřem. Polévku podávejte v miskách ozdobenou čerstvým koriandrem.