

Jihočínská polévka s krevetami III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vývar (drůbeží nebo zeleninový) 1 l
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Rýžový ocet 2 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžička
- Citronová tráva stvoly 2 ks
- Krevety 200 g
- Rýžové nudle 250 g
- Okurka 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Nasekaný koriandr 1 lžíce
- Nasucho opražené a rozdrcené burské oříšky 1 hrst
- Hotové jarní závitky 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vývaru přidejte rybí omáčku, ocet, sójovou omáčku, cukr a nakrájenou citronovou travu a přiveďte k varu. Přidejte vyloupané krevety a nudle a vařte doměkka. Polévku rozdělte do misek, porci ozdobte nahrubo nakrouhanou mrkví, nakrájenou okurkou, koriandrem a posypte drcenými oříšky. Jako doplněk můžete podávat hotové jarní závitky.

