

Japonská rybí polévka III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rybí vývar 1 l
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Rýžové víno 1 lžíce
- Rýžový ocet 2 lžička
- Třtinový cukr 1 lžička
- Nakrájená vodnice 150 g
- Nudle rýžové 150 g
- Čerstvý losos 200 g
- Lístky čaje Earl grey 1.2 lžička
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Rybí vývar 1 l
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Rýžové víno 1 lžíce
- Rýžový ocet 2 lžička
- Třtinový cukr 1 lžička
- Nakrájená vodnice 150 g
- Nudle rýžové 150 g
- Čerstvý losos 200 g
- Lístky čaje Earl grey 1.2 lžička
- Sůl - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

v hrnci rozmíchejte a dejte vařit vývar, sójovou omáčku, víno, ocet a cukr. Přidejte nakrájenou vodnici nebo bílou ředkev a po 10 minutách vhodte nudle. Nakonec se 5 minut před koncem varu vložte do vývaru lososa nakrájeného na větší kousky. Do hotové polévky po odstavení z plamene nasypete ještě čajové lístky, dosolte pokud je to třeba a ihned podávejte.