

Nudlová polévka s hovězími proužky a chilli papričkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Zeleninový vývar 1.5 l
- Tenké plátky oloupaného čerstvého zázvoru 6 ks
- Velká červená chilli paprička, podélně rozpůlená 1 ks
- Jarní cibulka, jemně nakrájená 1 svazek
- Hovězí plátek ze svíčkové či roštěné 1 ks
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Čínské zelí, nakrájené na čtvrtky 250 g
- Tenké dlouhé vaječné nudle 250 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Vývar, zázvor, papričku a cibulky uveďte v hrnci do varu. Zatím rozpalte těžkou pánev. U roštěné párkrát nařízněte bílý okraj. Steak potřete olejem a opékejte z každé strany asi tři minuty – bude uvnitř krásně růžový. Přesuňte na prkénko, nechte minutu stát a pak nakrájejte proti vlákně na proužky.

2. Do vývaru přidejte zelí, nudle a znovu přiveďte k varu. Povařte tři minuty, aby nudle zvláčnely. Polévku rozdělte do misek a doplňte proužky masa. Ihned podávejte.