

Vývar s nudlemi a zeleninou na orientální způsob

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar 1.5 l
- Strouhaný čerstvý zázvor 1 lžička
- Drobné žampiony, tence pokrájené 100 g
- Rýžové nudle 100 g
- Jarní cibulky, pokrájené na kolečka 4 ks
- Balený salát 250 g
- Šťáva z limetky 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci přiveďte k varu zeleninový vývar se zázvorem. Přimíchejte houby a rýžové nudle. Povařte dvě minuty, dokud nudle nebudou skoro měkké, pak přidejte jarní cibulky a salát. Nechte půl minuty probublávat a potom už jenom přimíchejte limetkovou šťávu.