

Čínská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- olej 20 ml
- kuřecí prsa 2 plátek
- česnek 5 stroužek
- sůl 1 špetka
- bílé zelí 0.5 ks
- chili koření 1 lžička
- sójová omáčka 1 lžíce
- solamyl 2 lžíce
- kuřecí bujón 1 kostka
- skleněné nudle 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zprudka osmahneme kousky masa, dáme česnek, sůl, nakrájené zelí, chili a sójovou omáčku. Krátce podusíme a zalijeme horkým vývarem, přivedeme k varu, přidáme solamyl rozmíchaný ve studené vodě a vaříme asi 20 min. Dle chuti přidáme sůl. Nudle zalijeme vroucí vodou, po 3 min vše smícháme a podáváme.