

Polévka miso

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sezónní zelenina nakrájená na jemné „sirky“ 40 g
- Řasa wakame asi 5x5cm 1 ks
- Miso pasta 4 lžička
- Zelená nať pórku 1 svazek
- Houby šii 4 ks
- Sezamový olej 3 lžíce
- Čerstvý zázvor 3 cm 1 ks
- Zeleninový vývar 1 l
- Sezónní zelenina nakrájená na jemné „sirky“ 40 g
- Řasa wakame asi 5x5cm 1 ks
- Miso pasta 4 lžička
- Zelená nať pórku 1 svazek
- Houby šii 4 ks
- Sezamový olej 3 lžíce
- Čerstvý zázvor 3 cm 1 ks
- Zeleninový vývar 1 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Řasu vložte do studené vody. Jakmile řasa změkne, vyjměte ji a nakrájejte na kousky (vodu si

nechte stranou).

2. V hlubším hrnci orestujte zeleninu, zalijte ji vývarem, přidejte houby a pět minut vařte. Odeberte lžíci tekutiny a rozmíchejte v ní miso; snižte plamen a přidejte směs do polévky. Nechte ji deset minut velmi mírně vařit („táhnout“) – prudký var by zničil enzymy v misu – a pak přihodte zelenou nať a přilijte vodu, v níž se máčela řasa.

3. Přilijte šťávu z oloupaného a najemno nastrohaného zázvoru.