

Čínská kukuřičná polévka s kuřetem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sterilovaná kukuřice 800 g
- Drůbeží vývar 2 kostka
- Jarní cibulky, nakrájené 4 ks
- Vařené kuřecí maso 200 g
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Velká vejce 2 ks
- Chilli 1 špetka
- Sůl na dochucení 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Sezamový olej na zakapání 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kukuřici dejte do hrnce, zalijte půl litrem vody, rozdrobte do ní bujonovou kostku a přisypte koření. Na středním plameni přiveďte za občasného zamíchání k varu. Očistěte a pokrájejte cibulky a kuřecí maso.
2. Škrob rozmíchejte ve dvou lžících studené vody a přilijte do vroucí polévky. Stáhněte plamen a míchejte, dokud polévka nezhoustne. V této fázi ji můžete ponorným mixérem trochu rozmixovat, aby se některá zrnka kukuřice rozdrtila a jiná zůstala v celku. Přidejte tři čtvrtiny pokrájené cibulky,

všechno maso a chvíli povařte.

3. Vejce ušlehejte vidličkou a vypněte plotnu. Pomalu a za stálého míchání do polévky vlévejte vejce a promíchávejte je vidličkou, aby tuhnoucí vajíčko vytvořilo tenké nudličky. Podle chuti dosolte a opepřete. Podávejte se zbylou cibulkou, a pokud chcete, pokapejte sezamovým olejem.