

Thajská nudlová ranní polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Neoloupaná okurka 1 ks
- Jarní cibulky 5 ks
- Řapíkatý celer 1 svazek
- Česnek 5 stroužek
- Rajčata 3 ks
- Středně velké cibule 3 ks
- Olej 1 ks
- Mrkev 3 ks
- Zeleninový vývar 1 kostka
- Tenké skleněné nudle 1 balení
- Malé mražené krevety 250 g
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 6

Postup:

Očištěnou a opláchnutou zeleninu nakrájejte na silnější šikmé špalíčky. Oloupanou cibuli rozkrojte na osminky a ty rozdělte na jednotlivé vrstvy. Stroužky česneku v hmoždíři dobře rozmělněte. V hrnci o obsahu 2 litry uveďte do varu vodu, v níž rozpustíte kostku zeleninového vývaru. Vsypete

krevety a vařte asi 10 minut. Nudle namočte do teplé vody. Plátky cibule rovněž rozmělněte v hmoždíři, pak je osmahněte na oleji dozlatova. K vařící se polévce přidejte zbylou zeleninu kromě rajčat. Vařte nanejvýš čtvrthodinku, na posledních 5 minut varu přidejte nakrájená rajčata, česnek a zkaramelizovanou cibuli. Zelenina musí zůstat barevná, nerozvařená. Polévku dochuťte a vložte do ní překrájené nudle. Prohřejte a ihned podávejte.