# 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. Vsypte

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.