

Nudlová polévka s krabem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tenké rýžové nudle 50 g
- Mražená zeleninová směs 100 g
- Rybí omáčka 2 lžička
- Sladká chilli omáčka 2 lžička
- Horký zeleninový vývar 600 ml
- Krabí maso ve vlastní šťávě 170 g
- Lístky koriandru 1 hrst
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle a zeleninu vložte do misky a přelijte vroucí vodou. Nechte zhruba čtyři minuty (nebo podle návodu na obalu nudlí) máčet, aby nudle změkly a zelenina povolila. V rendlíku mezitím prohřejte rybí (nebo sójovou) omáčku, sladkou chilli omáčku a vývar. Slijte nudle a zeleninu, rozdělte je do dvou misek a přisypte slité krabí maso. Zalijte horkým vývarem, posypte nahrubo nasekanými lístky a podávejte. Až jídlo ochutnáte, podle potřeby ho dolaďte.