

Kuřecí polévka po čínsku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Horký kuřecí vývar 1.3 l
- Hvězdičky badyánu 2 ks
- Zázvor (kousek), nakrájený na plátky 1 ks
- Česnek, podrcený ve slupce 2 stroužek
- Špenát, omytý, listy pokrájené na nudličky 200 g
- Čínské vaječné nudle 85 g
- Vařené kuřecí maso 100 g
- Jarní cibulka, na tenká kolečka 4 ks
- Sójová omáčka 1 lžička
- Bazalkové lístky 1 hrst
- Chilli paprička, zbavená semínek 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vývaru v hrnci vsypte badyán, zázvor a česnek. Deset minut nechte probublávat pod bodem varu. Zatím vložte špenát na dvě minuty na pařáček. Pak vyjměte badyán, zázvor i česnek a vyhodte je. Do vývaru vsypte nudle, cibulky a maso, dochuťte sójovkou. Prohřejte a rozdělte do misek. Posypte špenátem, bazalkou a tenkými proužky papričky.