

# Misoširu

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 2 ks
- Granulovaný rybí vývar 1 balení
- Sójové výhonky 2 hrst
- Mořská řasa Wasabe 3 špetka
- Tofu - tužší 1 ks
- Pasta miso 2 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Dietní

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Japonsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Řasy na pár minut namočíme do vody, až se rozvinou a zezelenají a stanou se křupavé  
Brambory nakrájíme na menší kostky, tak budou uvařené asi za deset minut.

Pak přidáme granulovaný rybí vývar, což je rychlá a skoro instantní polévka; podle naší chuti můžete ji přidat více, pokud nejsme s chutí spokojeni.

Pak už se polévku skoro nevaříme, jen do ní vhodíme 2-3 hrsti sójových výhonků, vyždímané mořské řasy, tofu nakrájené na kostičky a promícháme.

Zakončíme přidáním pasty miso - do polévky jí použijeme tolik, aby nakonec byla slaná podle naší

chuti.

Proto při jejím přidávání průběžně ochutnáváme, neboť pasta se usazuje na dně, tak nesmíme zapomínat míchat.

Polévka misoširu má chutnat po moři, ale vyladíme si její slanou rybí chuť tak, aby nám byla příjemná.