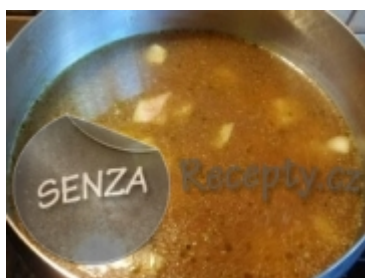


Čínská rybí polévka Ra-sant

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Malé mrkve 3 ks
- Šampióny 300 g
- Jarní cibule 6 ks
- Česnek - stroužky 3 ks
- Filet z tresky 900 g
- Jemně osolený zeleninový vývar 1.5 l
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Kolečko citrónu 1 ks
- Olej 3 lžička

- Mletý zázvor 1.5 lžička
- Sherry - balsamico 3 lžička
- Sůl 1 špetka
- Chilli 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 2

Postup:

Stroužek česneku oloupeme a nasekáme. Mrkev očistíme a nakrájíme na tyčinky velikosti zápalky. Šampióny nakrájíme na plátky. Jarní cibulku nakrájíme na šikmé kolečka. Rybí file umyjeme, osušíme a rozdělíme na kousky.

Zeleninový vývar přivedeme k varu spolu se sójovou omáčkou, sherry, zázvorem a chilli. Vložíme rybu a vaříme asi 4 minuty.

Na velké pánvičce rozpálíme olej a opečeme na něm česnek s mrkví asi 2 minuty. Přidáme houby, mírně osolíme a dusíme ještě asi 4 minuty. Zeleninu vsypeme do polívky. Při servírování každou porci ozdobíme jarní cibulkou a citrónem.