

Polévka pak choi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krkovice 300 g
- česnek 1 stroužek
- žampiony 150 g
- čerstvý zázvor 15 g
- Knorr Bujón Slepíčí 1 kostka
- jarní cibulka 2 ks
- sojová omáčka 5 lžíce
- voda 1 l
- čínské nudle 300 g
- zelí pak choi 2 ks
- med 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do rendlíku vlijte vodu, přidejte Knorr Bujón Slepíčí a uvařte silný bujón.

Následně nakrájejte krkovičku na plátky, rozdrťte česnek, utřete zázvor a přidejte vše do rendlíku spolu se dvěma lžícemi sójové omáčky.

Vařte 3 minuty od okamžiku varu, poté přendejte krkovičku na rozehřátou pánev.

Přidejte zbytek sójové omáčky, med a několik lžic vývaru. Smažte po dobu 5 minut dokud maso nebude hnědé. Poté je nakrájejte na nudličky.

Do rendlíku s vývarem vhodte hlávky zelí nakrájené na čtverce, jarní cibulku nakrájenou na proužky, nudle a žampióny nakrájené na kolečka. Vařte po dobu 5 min. Maso nandejte do mističek a zalijte je polévkou.