

Polévka miso

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 5

- větší brambory 3 ks
- cibule 2 ks
- sójová pasta miso 2 kopeček
- sušený rybí vývar daši 5 g
- mořská řasa wakame 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Japonsko

Počet porcí: 5

Postup:

Cibuli rozčtvrtíme a nakrájíme na tenké plátky. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Jeden pytlíček (tj. 5 gramů) daši rozpustíme na plotně v 1 až 1,5 litru vody podle toho, jak silný vývar chceme. Vodu přivedeme k varu a vsypeme do ní brambory a cibuli. Vaříme na mírném ohni asi 15 minut. Nakonec do hrnce natrháme hrst řasy wakame a přidáme dvě naběračky pasty miso. Pomalu ji do polévky vmícháme, stáhneme oheň a podáváme.