

Japonská polévka s kachním masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kachní prsa 400 g
- sůl podle potřeby 1 ks
- rýžové nudle 200 g
- malé červené chilli papričky 4 ks
- jarní cibulka 4 ks
- drůbeží vývar 1.5 l
- čerstvý zázvor 5 plátek
- citronová tráva 2 snítka
- limetková šťáva 2 lžíce
- mungo 60 g
- limetka na ozdobu 4 plátek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní prsa dobře omyjeme, podle potřeby osolíme a vložíme do malého pekáčku. Podlijeme trochou vody a pečeme v elektrické troubě na 200 °C doměkka. Během pečení obrátíme a případně ještě podlijeme vodou.□

Rýžové nudle uvaříme podle návodu na obalu tak, aby zůstaly pevné na skus. Uchováme je v teple. Nemáme-li po ruce rýžové nudle, můžeme použít i nudle vaječné.□

Chilli papričky a jarní cibulky omyjeme. Papriky nakrájíme na menší kolečka a odstraníme přebytečná jádérka. Jarní cibulky nakrájíme i s částí natě najemno.□

Drůbeží vývar přivedeme k varu. Přidáme plátky zázvoru, polovinu nakrájených papriček, citronovou travu a limetkovou šťávu. Vaříme na mírném ohni asi 15 minut, aby se propojily chutě. TIP: Polévku lze uvařit i bez citronové trávy.□

Pak polévku přecedíme a vrátíme do hrnce. Přidáme na plátky nakrájená pečená kachní prsa, jarní cibulky, zbytek chilli papriček a vše ještě krátce povaříme.

Do připravených polévkových misek vložíme porce nudlí, zalijeme horkou polévkou, posypeme čerstvými výhonky munga a ozdobíme plátkem limetky.