

Ostře-kyselá polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 400 g
- Sůl 1 lžička
- Voda 1 l
- Vejce 2 ks
- Ocet 6 lžíce
- Solamyl 6 lžíce
- Mrkev 3 ks
- Červená feferonka 1 ks
- Žampiony 200 g
- Pálivá červená paprika 1 lžíce
- Polosladká sójová omáčka 15 lžíce
- Jidášové uši 2 hrst
- Bujón 6 ks
- Zavařování červené kapie v oleji 10 ks
- Bílý tof sýru 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa jsem si umyla a přeložila jsem je do většího hrnce. Hrnc by měl mít objem alespoň 5 - 6 litrů. Maso jsem zalila 1 litrem vody a přidala jsem za lžičku soli. Vařila jsem je asi 30 min., Pak jsem je vybrala a nechala trošku vychladnout.

Mezitím, jak se vařilo masíčko, připravila jsem si zeleninu. Skoro všechno jsem si nakrájela v mixéry. S ním to jde o dost rychleji. Pomocí mixéru jsem si tedy nakrájela mrkev, žampiony, kousek feferonky a nakládanou kapii v oleji. Kapie v polévce bude působit jakoby tam plavaly chilli papričky tedy, že je pálivá. Skutečnou štiplavost však dodá umletá červená paprika nebo chilli. Jidášova uši jsem si namočila do vody. Tofu jsem si tentokrát nakrájela na malé kostičky, ale část se může i nakrájet nadrobno pomocí mixéru. Do polévky jdou i bambusové výhonky nakrájené nadrobno, ale ty jsem tentokrát neměla.

Takže, když už bylo masíčko uvařené, vybrala jsem ho a když vychladlo také jsem ho v mixéry nakrájela.

K jemnému vývaru, který mi zůstal z uvařeného masa, jsem přilila ještě 3 litry vody a přidala jsem i kostky bujónu a pálivou červenou papriku. Přilila jsem sójovou omáčku. Té dávám hojně, ale vždyť na tolik litrů i třeba. Přidala jsem nakrájenou zeleninu a maso. Počkala jsem, dokud to sevřelo a vařila jsem ji 30-40 min. Jelikož je vše nakrájené nadrobno, polévka se rychle uvaří.

Závěrečná fáze patří octa, kterým jsem si polévku dochutila. Přidala jsem i solamyl. Já ho přidávám tak, že přes malé sítko (používám ho většinou na kakao) prosejeme solamyl do polévky vždy po lžičce a zamícháme. Pokud se přilije solamyl najednou, vzniknou hnusné soplavé hrudky, já to nesnáším.

Když už polévka prevrela i se solamylem, ochutnám ji, pokud je třeba přidám ještě sójovou omáčku, ocet nebo sůl (i když bujóny jsou dost slané, většinou solí už aromatizována). Nakonec přidávám poslední ingredienci a to vajíčka. Rozšleháme si je v misce a postupně přilijeme do polévky, kterou celou dobu míchám. 2 minutky a polévka je hotová.