

Polévka s hovězím masem a nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Zralá rajčata 2 ks
- Nové koření 1 kulička
- 3 cm dlouhý kořen zázvoru 1 ks
- Ocet 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Salát (zelí) pak choi 2 ks
- Udon nudle 1 ks
- Hovězí vývar 1 l
- Hovězí na polévku 250 g
- Jarní cibulka 1 ks
- Čerstvý koriandr 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Taiwan

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi na oleji orestujte nasekanou cibuli, česnek, přidejte blanšírovaná, oloupaná a na kostičky

nakrájená rajčata. Vmíchejte nové koření, oloupaný a nastrouhaný zázvor, ocet, sójovou omáčku, dochuťte cukrem a solí. Vařte 5 minut. Přidejte nakrájená na plátky pak choi a nudle, zalijte vývarem a vařte 3 minuty. Za stálého míchání na jiné pánvi orestujte plátky masa. Přesuňte ho do misek, zalijte polévkou a dochuťte lístky koriandru a jarní cibulkou.