

Ostrá čínská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- sójová omáčka 3 lžíce
- vepřové maso 300 g
- mrkev (větší) 1 ks
- ocet 2 lžíce
- chilli koření 1 špetka
- paprika (červená) 0.25 ks
- mražená kukuřice 2 lžíce
- masový vývar 2 l
- pekingské zelí 300 g
- paprika (žlutá) 0.25 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Maso opláchneme a nakrájíme na tenké nudličky a uvaříme doměkka ve vývaru. Pravý masový vývar můžeme nahradit i 2 kostkami masového bujónu, rozpuštěného ve 2 litrech vody.

Mrkev oškrábeme a nakrájíme na nudličky nebo půlměsíčky. Ze zelí použijeme košťálovou část, tu opláchneme a nakrouháme. Omyté papriky nakrájíme na malé kousky.

Mrkev, zelí, papriky a kukuřici přidáme do masového vývaru s uvařeným měkkým masem a jen krátce spaříme, aby zelenina zůstala křupavá. Přilijeme sójovou omáčku, ocet .

V malém množství studené vody rozmícháme 2 lžíce solamylu, přilijeme do vývaru a krátce povaříme. Polévku tak zahustíme. Stačí jen podle chuti okořenit chilli a ostrá čínská polévka je hotová. Chilli sypeme opravdu s mírou, koření je velmi ostré.