

Srdíčková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí srdíčka 250 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Pórek - cca 15 cm dlouhý 1 ks
- Zelené fazolky 1 hrst
- Solamyl 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sójová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Srdíčka rozpůlíme a promyjeme studenou vodou. Nadrobno nakrájenou cibulku zpěníme na másle, přidáme srdíčka a trochu orestujeme. Pak je zalijeme vodou, přidáme očištěnou a nahrubo nastrohanou zeleninu, fazolky, osolíme a uvaříme doměkka. Nakonec polévku zahustíme solamylem rozmíchaným ve vodě a dochutíme sójovou omáčkou a

pepřem.