Sladkokyselá čínská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Čínské sušené houby Shitake 6 ks
- Kuřecí maso 120 g
- Tof 1 ks
- Bambusové výhonky 50 g
- Vývar 600 ml
- Čínské rýžové víno 1 lžíce
- Sójová světlá omáčka 1 lžíce
- Rýžový ocet 1 lžíce
- Rozdrcený pepř 1 lžička
- Solamyl 1 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí vývar přiveďte do varu, přidejte na tence pokrájené houby, sójovou omáčku, rýžové víno, rýžový ocet, sherry a pepř. Polévku přiveďte opět k varu.

Nakrájejte ostrým nožem kuřecí prsa na 1 centimetr široké a dlouhé hranolky. Tence nakrájejte bambusové výhonky a tofu pokrájejte na centimetrové kostky. Přidejte do vývaru a přiveďte znovu do varu. Vařte asi 1 minutu.

V hrníčku se lžící vody rozmíchejte škrobovou moučku Solamyl a za stálého míchání vlijte do polévky. Polévku nechejte 5 minut povařit.

V hrníčku rozšlehejte vidličkou vejce a za stálého míchání tenkým pramínkem vlijte do polévky. Nechte už jen chvilinku povřít a vypněte zdroj tepla.

Ochutnejte a dochuťte solí.