

Čínská polévka s ředkvičkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží vývar 1.25 l
- Cukr 2 lžička
- Ocet 1 lžička
- Chilli 0.5 lžička
- Sušený zázvor 0.5 lžička
- Sůl a pepř 1 špetka
- Vařené vyloupané krevety 150 g
- Jemně nakrájený špenát 2 hrst
- Nakrájené ředkvičky 2 hrst
- Jarní cibulka, nakrájená 2 hrst
- Želatina na zahuštění 0.5 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci uveďte do varu vývar a želatinu změkčete podle návodu na obalu. Jakmile se vývar začne vařit, vsypte do něj krevety a zhruba 5 minut je povařte. Přidejte ředkvičky, špenát, cibulky a ještě dvě – tři minuty vařte. Vlijte namočenou želatinu a nechte polévku už jen přejít varem.

Ochutnejte, podle potřeby osolte, opepřete, poprašte zázvorem a dotáhněte octem, cukrem a – pokud to máte rádi ostřejší – trochou chilli.