

Čínská ohnivá polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sušené čínské smrže (mu-err) 10 g
- Celer 3 ks
- Pórek 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Slepíčí vývar z kostky 1.5 l
- Kuřecí řízký 300 g
- Rýžové nudle 250 g
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Sambal oelek 3 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

1. Houby namočíme do horké vody. Zeleninu omyjeme a očistíme. Řapíkatý celer nakrájíme na tenké plátky, pórek na kolečka a papriku na kosočtverce.
2. V hrnci ohřejeme vývar. Kuřecí řízký omyjeme, vložíme do vývaru a na velice mírném ohni vaříme pod bodem varu asi 15 min. Přidáme scezené houby a zeleninu a vaříme dalších asi 10 min.

3. Nudle zalijeme vroucí vodou a necháme stát. Maso vyjmeme z hrnce a nakrájíme na plátky. Poté nudle scedíme a spolu s masem vložíme do vývaru. Polévku na závěr okořeníme sójovou omáčkou a sambalem olekem.