Pálivo-kyselá čínská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Čínské houby 4 ks
- Pevné tofu 450 g
- Bambusové výhonky v konzervě 125 ml
- Čínský kuřecí vývar z konzervy 1 l
- Sůl 0.5 lžička
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Vepřové nebo kuřecí maso nakrájené na tenké plátky 115 g
- Směs pěti koření 0.5 lžička
- Jablečný ocet 2 lžíce
- Kukuřičná moučka (smíchaná se 3 lžícemi vody) 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Pražený sezamový olej 2 lžička
- Zelené šalotky, nakrájené, pouze zelená část 3 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Namočit houby do vlažné vody a nachat je stát po 30min. Vyjmout z tekutiny a tu uschovat. Odkrojit nohy hub a nakrájet kloboučky na 3mm plátky.

Položit tofu na destičku pod kterou je několik vrstev papírového ubrousku a přikrýt jej další destičkou. Na tu položit něco těžšího a nechat stát po 15–30min. (vytlačí se z tofu voda, což se dělá u mnoha receptů). Nakrájet tofu na 3mm plátky a ty rozkrojit na 1/4.

Vložit vývar do hrnce, přidat sůl podle chuti, sójovou omáčku, tekutinu z hub, houby, bambusové výhonky a maso. Přivéct do varu, snížit teplotu a dusit po 3min. Přidat směs pěti koření, tofu a ocet. Přivéct znovu do varu a přidat znovu promíchanou kukuřičnou moučku s vodou. Jemně míchat a pomalu přilévat trochu našlehané vejce.

Sejmout s ohně a pokapat olejem. Podávat polévku v miskách posypanou šalotkou.