

Polévka s uzeným kuřetem a zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí vývar (může být i z kostky) 8 dl
- Maso z uzeného kuřete 120 g
- Skleněné nudle 100 g
- Velké cibule 2 ks
- Malý celer 1.2 ks
- Velká karotka 1 ks
- Zelená část z malého pórků 1 ks
- Sezamový olej 3 lžíce
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Ústřicová omáčka 1 lžíce
- Malá chilli paprička 1 ks
- Mletý zázvor 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sezamovém oleji orestujeme cibuli nakrájenou na půlkolečka, přidáme na nudličky nakrájený česnek a zalijeme kuřecím vývarem. Základ ochutíme sójovou omáčkou a ústřicovou omáčkou a vaříme 5 minut. Do polévky přisypeme na velmi tenké nudličky nakrájenou zeleninu, na kousky

nakrájené kuře, chilli papričku a 6 minut povaříme. Doplníme nudlemi a nakrájeným pórkem. Teplotu zmírníme na co nejmenší plamen. Polévku vaříme velmi zvolna asi 5 minut, dokud nudle nezměknou. Nakonec dochutíme solí a zázvorem.