

Pekingská pikantní kyselá polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 80 g
- Tofu 60 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Kuřecí vývar 1 l
- Shitake houby 1 hrst
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Sójová omáčka 6 lžíce
- Bambusové plátky 1 plechovka
- Sezamový olej 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Rýžový ocet 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Škrob bramborový 2 lžíce
- Zázvor 50 g
- Chilli 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Houby shitake si namočíma na cca 1 hodinu do vody. Maso nakrájíme na tenké plátky, které smícháme se sezamovým olejem, 1 lžičkou sójové omáčky a necháme odležet na cca 1 hodinu v lednici. Do hrnce vložíme marinované maso, přidáme kuřecí vývar a dáme vařit, pěnu z hladiny odebereme, přidáme na kostičky pokrájené tofu, zcezené a pokrájené shitake houby, bambusové plátky, na nudličky pokrájený zázvor. Přidáme rybí omáčku, rýžový ocet, špetku chilli, sójovou omáčku a cukr. Rozklepneme vejce a rozšleháme jej a do polévky ho zamícháme. Ke konci přidáme škrob namočený v troše vody. Dochutíme (pokud chceme osolit, použijeme rybí omáčku). Pokrájíme

na tenké plátky jarní cibulku, vložíme jí na dno misek a polévkou ji přelijeme.

Poznámka:

Polévku můžeme připravit i z vepřového masa