

Čínská stříbrná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- rýžové nudle 30 g
- celer 0.5 ks
- pažitka 1 svazek
- pálivá paprika 1 ks
- Knorr Bohatý bujón Hovězí 2 ks
- houby shitake 20 g
- pórek 0.5 ks
- koriandr 1 svazek
- anýz 1 ks
- kuřecí prsa 200 g
- krevety 200 g
- maso na vývar 500 g
- cibule 2 ks
- vejce 2 ks
- kořen zázvoru 10 g
- houbová sojová omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 8

Postup:

Porci masa na vývar, cibuli, celer, pórek, zázvor, anýz a pálivou papriku zalijte 1,5 litrem studené vody a přiveďte k varu. Odstraňte vzniklou pěnu.

Přidejte 2 kališky Knorr Bohatý bujón Hovězí. Vařte cca 60 minut, dokud vývar nebude mít odpovídající chuť.

Kuřecí prsa nakrájejte na kostičky, houby shitake namočte do lehce osolené vroucí vody. Následně v samostatném hrnci osmažte kuřecí prsa, krevety a namočené houby shitake. Vše zalijte bujónem a dochuťte sojovou omáčkou.

Do samostatné misky rozklepněte vejce a rozmixujte je. Přidejte ho k vařící polévce a zamíchejte.

Polévku servírujte s předem uvařenými rýžovými nudlemi a dochutěte ji pažitkou a koriandrovou natí.