



Rychlá pikantní polévka

4 porce



snadná příprava

do 30 minut



Přísady:

Přísady:

- 100 g kuřecí prsíčka
- 1 ks červená chilli paprička
- 1 PL olej
- 100 g mrkve
- 100 g pórek
- 1 zarovnaných KL chilli mletá
- 1,2 - 1,5 l kuřecí vývar
- 100 g tofu
- černé houby
- sójová omáčka
- rýžový ocet
- 2 ks vejce
- 3 zarovnaných PL Solamyl bez lepku Dr. Oetker
- 6 PL voda

Ještě potřebujeme:

- 1 ks hrnec větší

- 1 Maso a chilli papričku nakrájíme na malé kousky. Vložíme do hrnce a na rozpáleném oleji podusíme. Přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev, nakrájený pórek a posypeme mletým chilli. Podlijeme vývarem a asi 20 minut povaříme. Tofu a houby nakrájíme a přidáme do polévky. Dochutíme sójovou omáčkou a rýžovým octem. Vejce rozmícháme a nalijeme do polévky. Nakonec přidáme škrob rozmíchaný ve vodě a ještě asi 10 - 15 minut povaříme.

