

# Čínská nudlová polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

**1484** kalorií , **15 g** cukrů , **37 g** tuků , **88 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cinska-nudlova-polevka-1>

## Příprava

Houby necháme bobtnat ve vodě. Maso omyjeme a nakrájíme na kostky. Z hub poté vymačkáme vodu, nožičky odstraníme. Nakrájíme houby, bambusové výhonky, čínské zelí a cibulky. Nudle uvaříme, procedíme, opláchneme studenou vodou a dáme do mísy. Drůbeží bujón uvedeme do varu. Do bujónu přidáme lžící sojové omáčky a tuto směs nalijeme na nudle a promícháme. Na pánvi rozehřejeme olej, přidáme nasekané cibulky, nakrájené kuřecí kousky, houby, bambusové výhonky a zelí. Vše smažíme cca 3 minuty, poté přidáme cukr, sherry a osolíme podle chuti a promícháme. Směs z pánve nalijeme na nudle a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 250 g kuřecích prsou
- ✓ 125 g bambusových výhonků
- ✓ 4 čínské houby
- ✓ 150 g čínského zelí
- ✓ 2 jarní cibulky
- ✓ 250 g nudlí
- ✓ 600 ml drůbežího bujónu
- ✓ 2 lžice sojové omáčky
- ✓ 2 lžice rostlinného oleje
- ✓ sůl
- ✓ 1 špetka cukru krystal
- ✓ 2 lžičky sherry

## Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Exotika, Rodina, Polévka