

Čínská polévka trochu jinak



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

1 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cinska-polevka-trochu-jinak>

Příprava

Do hrnce nalijeme vodu a dáme ji vařit na sporák. Jakmile voda vaří, hodíme do ní dvě hrsti mražené zeleniny a 5 minut necháme povařit. Přidáme pár kapek sójové omáčky a nudle z polévky. Na krájecí desce rukama nebo nožem naporcujeme - nakouskujeme kuře a hodíme ho do polévky. Vysypeme obsah jednoho ze sáčku (bývají dva a jsou přibaleny u polévek, tak jen ten se sypkým kořením, ten s olejíčkem tam raději nedávejte, strašně pálí !!!) a necháme dalších 5 minut povařit.

Ingredience

- ✓ 1 sáček instantní nudlové polévky s kuřecí příchutí
- ✓ 0,5 l vody
- ✓ mražená zeleninová směs
- ✓ 1/4 grilovaného kuřete
- ✓ sojová omáčka
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Chudý student, Polévka