

Polévka ze žraločích ploutví



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

364 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-ze-zralocich-ploutvi>

Příprava

Na oleji dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli. Přidáme 1 l zeleninového bujónu, masox, nakrájené houby, nakrájené bambusové výhonky, žraločí maso z ploutví, cukr, citrónovou šťávu a sůl dle chuti. Ve zbylém zeleninovém bujónu důkladně rozmícháme solamyl a vlijeme do polévky. Vše důkladně promícháme a necháme projít varem.

Ingredience

- ✓ 300 g vařeného masa ze žraločích ploutví
- ✓ 100 g bambusových výhonků
- ✓ 1 lžíce citrónové šťávy
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžička cukru krystalu
- ✓ 1,4 l zeleninového bujónu
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 50 g hub
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 1 lžíce solamylu

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Labužník, Polévka

