

Asijská polévka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nudle uvaříme dle návodu na obalu v osolené vodě. Poté je slijeme a necháme okapat. Česnek a cibuli oloupeme a nasekáme. V hrnci rozežřejeme olej a česnek s cibulí osmahneme, přidáme nakrájené na plátky žampiony, pak přidáme očištěnou, nakrájenou zeleninu. po pár minutách přilijeme vodu s bujónem a přidáme fazolky. Vše přivedeme k varu a pod pokličkou vaříme při střední teplotě do změknutí zeleniny. Polévku dochutíme sójovou omáčkou, citrónovou šťávou, koriandrem a pepřem. Nudle rozdělíme do misek a přelijeme je horkou zeleninovou polévkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 20 g
- **Paprika červená** - 15 g
- **Pórek** - 20 g
- **Zelí bílé** - 20 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 20 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 15 g
- **Sójová mouka hladká odtučněná** - 15 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Koriandr celý 20 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Vlasové nudle bez lepku B 250 g** - 50 g
- **Olej řepkový** - 10 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

