Zeleninové kyselo s chilli

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Ve větším hrnci přivedeme k varu 800 ml vody a přidáme bujón. Krátce povaříme a přidáme sojovou omáčku a 1 lžíci Rajské polévky. Promícháme a znovu krátce povaříme. Přidáme šťávu z citrónu nebo limetky a nasekanou chilli papričku. 4 jarní cibulky očistíme a nakrájíme na kolečka. Žampiony nakrájíme na tenké plátky a čínské zelí na tenké proužky. Řapíkatý celer očistíme a mrkve oškrábeme. Obojí nakrájíme na tenké plátky. Mrkev a celer vložíme do polévky a vaříme asi 3 minuty. Nakonec do polévky přidáme cibulku, žampióny a čínské zelí. Při nízké teplotě vaříme asi 5 minut. Po odstavení z varu přidáme koriandr a polévku můžeme servírovat

Ingredience

- **Mrkev** - 40 g
- **Citróny** - 15 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 35 g
- **Celer řapíkatý** - 60 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 200 g
- **Zelí pekingské** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Koriandr celý 20 g** - 3 g
- **Bez lepku Rajská polévka 76 g** - 10 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 10 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE