

# Čínská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí prsa 500 g
- masox 2 kostka
- zázvor 300 g
- nudle čínské 1 balíček
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- vegeta 1 lžice

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Čína

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Uvaříme nudle (aby se lépe jedly, je možné je nalámat). Nastrouháme zázvor.

V hrnci nasucho orestujeme na kostky nakrájené maso. Pak k němu přidáme zázvor, který také orestujeme. Nakonec vše zalijeme studenou vodou. Povaříme.

Osolíme, opepříme, dáme vegetu a masox. Zamícháme a ještě chvíli povaříme.