

Ázijská polievka

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rezance uvaríme podľa návodu na obale v osolenej vode. Potom ich zlejeme a necháme odkvapkať. Cesnak a cibuľu olúpeme a nasekáme. V hrnci rozohrejeme olej a cesnak s cibuľou osmažíme, pridáme šampiňóny nakrájané na plátky, potom pridáme očistenú nakrájanú zeleninu. Po pár minútach prilejeme vodu s bujónom a pridáme fazuľku. Všetko privedieme do varu a pod pokrievkou varíme pri strednej teplote do zmäknutia zeleniny. Polievku dochutíme sójovou omáčkou, citrónovou šťavou, koriandrom a čiernym korením. Rezance rozdelíme do misiek a prelejeme ich horúcou zeleninovou polievkou.

Ingrediencie

- **AT ryžové vlasové rezance 300 g** - 50 g
- **Mrkva** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paprika červená** - 15 g
- **Pór** - 20 g
- **Kapusta biele** - 20 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Citróny** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 15 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Olej repkový** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Sójová omáčka** - 15 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Koriander čerstvý** - 1 g
- **Zelené fazuľové struky** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

