

Zlatá kuřecí polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

618 kalorií , **1 g** cukrů , **56 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/zlata-kureci-polevka>

Příprava

V kastrolu nebo v hluboké pánvi (woku) rozpálíme asi čtyři lžíce oleje, když se z něho začne kouřit přidáme nudličky kuřecího masa a vidličkou rychle mícháme, aby se maso oddělilo, maso opékáme na prudkém ohni za stálého míchání do zlatova. Když už se některé kousky masa začnou připalovat (není na závadu) zalijeme maso odměřenou dávkou studené vody (asi 3 dcl). Osolíme, přidáme glutamán, víno a zprudka zavaříme. Jakmile se polévka začne vařit, zmírníme oheň a necháme zvolna vařit cca 3 minuty. Mezitím si do misky připravíme rýžové nudle, pórek a 3-4 lžíce červeného oleje; pokud jsou nudle studené, můžeme je přehřát třeba v mikrovlnce (15 vteřin). Nakonec polévku ochutnáme (může být o malinko slanější než jsme zvyklí, protože nudle a pórek slanost trochu stáhne) a přelijeme do misky. Ihned podáváme. Polévka se jmenuje zlatá, protože opečené maso obarví polévku do zlatova. Příprava červeného oleje: do misky nebo sklenice dáme dvě kávové lžičky mletého čili a zalijeme asi 1 dcl oleje. Zamícháme a necháme při pokojové teplotě rozležet. Čím déle, tím lépe, ale už asi za hodinu jej můžeme používat. Pokud spěcháte lze olej připravit na pánvičce. Na pánev nalijeme

Ingredience

- 10 dkg nudliček z kuřecích prsou
- 6 dkg póroku nakrájeného na nudličky
- 1/2 balení rýžových nudlí (Vermicelli)
- špetka soli
- glutamán (aji moto)
- 3 lžíce červeného oleje
- 4 lžíce oleje na osmažení masa
- 1,5 cl Shao-sing

Kategorie

Výjimečný den, Japonská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Exotika, Zkušený kuchař, Polévka

potřebné množství oleje (lžíci na porci)
ohřejeme asi na 70°C a přidáme 1-2 špetky
čili. Necháme malinko zpěnit (POZOR NESMÍ
SE PŘIPÁLIT) a úplně odstavíme z ohně.
Jakmile čili sedne na dno pánve můžeme
opatrně slít olej do misky nebo na připravené
jídlo.

