



## Miso polévka

### Ingredience

houby shiitake: **200 g**  
tofu: **150 g**  
paprika: **1 ks**  
bílá ředkev: **10 cm**  
mrkev: **1 ks**  
řapíkatý celer - stonk: **1 ks**  
zázvor: **2 cm**  
miso pasta: **3 KL**  
řasa Wakame: **1 KL**  
rýžové nudle  
jarní cibulka  
chilli paprička  
olej  
sůl

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

**Řasu wakame namočíme do asi 600 ml vody, aby dostatečně změkla, zeleninu nakrájíme na tenké proužky nebo kolečka, houby a tofu na kostky. Vodu z namočené řasy přivedeme k varu, vložíme veškerou zeleninu, tofu opražené nasucho na pánvi a houby opražené na troše oleje. Přidáme také řasu nakrájenou na...**

## Miso polévka - recept

Řasu wakame namočíme do asi 600 ml vody, aby dostatečně změkla, zeleninu nakrájíme na tenké proužky nebo kolečka, houby a tofu na kostky. Vodu z namočené řasy přivedeme k varu, vložíme veškerou zeleninu, tofu opražené nasucho na pánvi a houby opražené na troše oleje. Přidáme také řasu nakrájenou na menší kousky.

Miso polévku vaříme asi 10 minut. Ke konci v troše vývaru rozmícháme miso pastu a vrátíme do polévky a pouze prohřejeme, už nevaříme. Podle chuti případně dosolíme.

**Miso polévka** se podává doplněná rýžovými nudlemi, posypaná jarní cibulkou a kousky chilli.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí