



Polévka pak choi

Ingredience

rýžové nudle: **100 g**
pak choi: **100 g**
zeleninový vývar: **500 ml**
krevety: **6 ks**
mrkev: **1 ks**
zázvor: **1 PL**
česnek - stroužky: **2 ks**
chilli paprička: **1 ks**
limetková šťáva: **3 PL**
rybí omáčka: **3 PL**
olivový olej: **1 PL**
koriandr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Rýžové nudle si uvaříme. Zelí pak choi očistíme. Zvlášť nakrájíme na plátky bílou a zelenou část. Mrkev nakrájíme na tenko, čerstvý zázvor nastrouháme, česnek nakrájíme nadrobno. Ve wok pánvi si rozežřejeme olivový olej. Orestujeme bílou část zelí pak choi s mrkví. Restujeme asi 5 minut. Poté...

Polévka pak choi - recept

Rýžové nudle si uvaříme. Zelí pak choi očistíme. Zvlášť nakrájíme na plátky bílou a zelenou část. Mrkev nakrájíme na tenko, čerstvý zázvor nastrouháme, česnek nakrájíme nadrobno. Ve wok pánvi si rozežřejeme olivový olej. Orestujeme bílou část zelí pak choi s mrkví. Restujeme asi 5 minut. Poté přidáme česnek, zázvor a celou chilli papričku. Restujeme další 3 minuty. Poté zalejeme zeleninovým vývarem. Přidáme rybí omáčku a limetkovou šťávu. **Vaříme asi 10 minut.** Poté přidáme zelenou část zelí pak choi, rýžové nudle a krevety. Přivedeme k varu a povaříme asi minutu. Odstraníme chilli papričku. Nakonec polévku můžeme ještě dochutit limetkovou šťávou a rybí omáčkou.

Polévku pak choi podáváme s nasekaným koriandrem, případně nasekanou chilli papričkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí