



## Polévka ramen z kuřecího masa

### Ingredience

kuřecí prsa: **2 ks**  
silný kuřecí vývar: **600 ml**  
ramen nudle: **80 h**  
hlíva ústříčná: **3 ks**  
pórek: **1 ks**  
mrkev: **1 ks**  
bambusové výhonky: **3 PL**  
jarní cibulka: **1 ks**  
miso pasta: **2 PL**  
stroužky česneku: **1 ks**  
zázvor: **1 cm**  
sójová omáčka: **2 PL**  
vejce: **2 ks**  
olej  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

**Pórek nakrájíme na kolečka, mrkev na tenké nudličky, houby na proužky, jarní cibulku nadrobno, česnek prolisujeme, zázvor nastroháme najemno a vývar ohřejeme. V hrnci na**

**oleji orestujeme pórek, přidáme mrkev, zázvor, česnek a společně orestujeme asi 1 minutu, až se česnek a zázvor rozvoní....**

## Polévka ramen z kuřecího masa

Pórek nakrájíme na kolečka, mrkev na tenké nudličky, houby na proužky, jarní cibulku nadrobno, česnek prolisujeme, zázvor nastrouháme najemno a vývar ohřejeme.

V hrnci na oleji orestujeme pórek, přidáme mrkev, zázvor, česnek a společně orestujeme asi 1 minutu, až se česnek a zázvor rozvoní. Zalijeme ohřátým vývarem, přidáme podle chuti sůl, pepř, miso pastu a sójovou omáčku. Povaříme **asi 10 minut**, přidáme houby a celá kuřecí prsa. Vaříme **5 - 7 minut** podle velikosti masa. Ke konci přidáme asi na 1 minutu bambusové výhonky.

Zatímco se polévka ramen vaří, připravíme si nudle podle návodu. Máme-li k dispozici speciální ramen nudle, můžeme je přidat přímo do horké polévky **na 2 - 3 minuty**. Také si uvaříme vejce naměkko. Vejce vložíme do vroucí vody a **povaříme 5 minut**.

Hotová kuřecí prsa vyjmeme a natrháme na menší kousky, které rozdělíme do misek. Dále do misek přemístíme nudle a další ingredience včetně překrojeného vejce, přelijeme vývarem a nakonec posypeme polévku ramen jarní cibulkou.

Japonská **polévka ramen** je díky množství ingrediencí tak vydatná, že ji můžeme podávat jako plnohodnotné hlavní jídlo.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí