

Ostrokyslá polievka

Suroviny:

- 1 kg kuracích chrbtov
- 200 g kuracích prs
- 25 g sušených čiernych húb (judášovo ucho)
- 25 g sušených húb shitake
- 1 ks väčšej mrkvy
- 50 g bambusových výhonkov
- 2 PL čili pasty Sambal Oelek
- 2 PL destilovaného octu
- 2 PL svetlej sójovej omáčky
- 3 ks vajec
- 3 PL tapioka škrobu
- koriandrová / petržlenová vňať



Príprava:

1. Kuracie chrbty dáme asi do 1 l studenej osolenej vody a varíme 20 minút (vývar).
2. Uvarené kuracie chrbty preložíme do inej misky a pridáme kuracie prsia nakrájané na kocky, bambusové výhonky nakrájané na kocky, shitake huby (kocky), čierne huby (kocky) a nakrájanú mrkvu (kocky). Necháme variť ešte 10 minút (shitake huby a čierne huby najprv musíme namočiť do vody minimálne na 30 minút).
3. Pridáme svetlú sójovú omáčku, destilovaný ocot a čili pastu sambal a varíme ešte 5 minút.
4. Keď polievka zovrie, pomaly vmiešame 3 rozšľahané vajcia a varíme ešte 5 minút.
5. Tapioka škrob zmiešame so studenou vodou (približne 1 dl) a za stáleho miešania pridáme do hrnca.
6. Necháme variť ešte 10 minút, vložíme obraté mäso z uvarených chrbtov, pridáme koriander, premiešame a polievka je hotová.