

## Sladkokyslá polievka :)

**Potrebujeme:** 100 g kuracích prs, 10 ks sušených čínskych hríbov, 1 väčšiu alebo 2 menšie mrkvy, 1 strúčik cesnaku, 2 väčšie mladé cibule spolu s vňaťou, 1 čajovú lyžičku čili pretlaku, 2 kocky kuracieho bujónu, 1 polievkovú lyžicu oleja, 1-3 polievkové lyžice kukuričnej škrobovej múky, 1-2 polievkové lyžice sójovej omáčky, 3 polievkové lyžice bieleho vínneho octu, 1 čajovú lyžičku cukru, 1 čajovú lyžičku červenej papriky, trocha octu alebo vínneho octu.

**Postup:** sušené huby zalejeme 3 dl vriacej vody a necháme ich prikryté 15 minút odstáť. Medzitým pokrájame kuracie prsia na drobné kúsky. Mrkvu a cibuľu nakrájame na tenké kolieska, vňať posekáme. V panvici na lyžici oleja krátko opražíme pretlačený cesnak so štiplavým pretlakom. Dolejeme 1,3 dl vody a pridáme bujónové kocky. Huby vyberieme z vody a nakrájame ich na tenké plátky. Vodu nevylejeme. Potom ich pridáme do polievky spolu s kuracím mäsom a mrkvou. Necháme zovrieť a varíme päť až osem minút. Zároveň pridáme trochu korenia, cukru a červenej papriky. Kukuričnú škrobovú múku rozmiešame s malým množstvom šťavy, v ktorej sa lúhovali huby a pridáme sójovú omáčku a vínny ocot. Vlejeme do polievky a varíme za rýchleho miešania. Vajíčka rozmiešame a za stáleho miešania pridáme do vriacej polievky. Nakoniec pridáme aj bielu časť cibule a dovárame ešte minútu až dve. Odstavíme z ohňa a ochutnáme, či je polievka dostatočne kyslá. Ak nie, pridáme trochu octu. Pred servírovaním posypeme nadrobno nakrájanou cibuľovou vňaťou.



[Čínske recepty ↑](#)