

Chinese sanratan / suan la tang soup (čínská pikantní kyselá polévka)

Celkový čas vaření **20 min.** 10 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.274 kJ / 306 kcal

Tuky: **14,5 g** Bílkoviny: **16,6 g**

Sacharidy: **30,4 g**

INGREDIENCE

2 Porce

- 1** stroužek česneku
- 1** malá jemná červená čili paprička
- 1 cm** kousek zázvoru
- 1** mrkev
- 250 g** hub shiitake (nebo žampionů)
- 4** jarní cibulky
- 1 polévková lžíce** [Kikkoman Pražený sezamový olej](#)
- 700 ml** vody
- 2 polévkové lžíce** [Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen](#)
- 1** vejce
- 100 g** tofu
- 1 polévková lžíce** bramborového škrobu
- 2 polévkové lžíce** studené vody
- 1 polévková lžíce** [Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo](#)
- 1 polévková lžíce** [Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži \(125ml\)](#)
- 1 čajová lžička** tekutého medu
- 1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 stroužek česneku - **1** malá jemná červená čili paprička - **1 cm** kousek zázvoru
Česnek a čili najemno nasekejte, zázvor nastrouhejte a vše smíchejte dohromady.

Krok 2

1 mrkev - **250 g** hub shiitake (nebo žampionů) - **4** jarní cibulky - **1 polévková lžíce** [Kikkoman Pražený sezamový olej](#)

Mrkev nakrájejte na tenké proužky, houby na kostičky a jarní cibulky na tenká kolečka (1 lžíci si dejte stranou na ozdobu). V hrnci zahřejte Kikkoman Sezamový olej a zeleninu na něm opékejte asi 4 minuty, dokud lehce nezezlátne. Přidejte čili směs a opékejte ještě asi 1 minutu.

Krok 3

700 ml vody - **2 polévkové lžíce** [Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen](#)

Přidejte vodu a Kikkoman Základ na ramen, přiveďte k varu a nechte asi 5 minut mírně probublávat.

Krok 4

1 vejce

Vejce dobře rozšlehejte a poté ho za stálého míchání pomalu vlévejte do horké polévky.

Krok 5

100 g tofu - **1 polévková lžíce** bramborového škrobu - **2 polévkové lžíce** studené vody - **1 polévková lžíce** [Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo](#) - **2 polévkové lžíce** [Kikkoman Dochucovadlo na sushi](#)

rýži (125ml) - **1 čajová lžička** tekutého medu - **1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek
Tofu nakrájejte na kostky o velikosti 2 × 2 cm.
Bramborový škrob rozmíchejte ve vodě, vmíchejte do polévky a krátce přiveďte k varu. Dochutte Sójovou omáčkou Kikkoman, Dochucovadlem na sushi rýži Kikkoman a medem. Přidejte tofu a krátce prohřejte. Polévku nalijte do misek, ozdobte odloženou jarní cibulkou z kroku 2 a praženými sezamovými semínky a podávejte.