

Houbová polévka s křupavou slaninou a popcornem

Celkový čas vaření **30 min.** 5 min. Doba přípravy **25 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.543 kJ / 369 kcal

Tuky: **30,2 g** Bílkoviny: **10,2 g**

Sacharidy: **16,3 g**

INGREDIENCE

2 Porce

150 g hřibů (nebo lišek) / hub
0,5 cibule
2 stroužky česneku
30 g másla
700 ml zeleninového vývaru
0,25 čajové lžičky kurkumy
0,25 čajové lžičky pepře
1 polévková lžíce zakysané smetany
1 čajová lžička křenu
2 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

Sloužit:

50 g plátků uzené slaniny
20 g popcornu
1 polévková lžíce čerstvé petržele
1 polévková lžíce čerstvého kopru
1 polévková lžíce nasekané jalapeño
1 polévková lžíce papričky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Očistěte a nakrájejte houby. V hrnci osmahněte houby na másle spolu s cibulí a jemně nakrájeným česnekem. Přilijte vývar, dochutěte kurkumou a pepřem a vařte 20 minut. Smíchejte zakysanou smetanu s křenem a Kikkoman Sójovou omáčkou, přidejte do polévky a vařte ještě 1–2 minuty.

Krok 2

Smažte nebo grilujte plátky slaniny, dokud nebudou zlatavé a křupavé.

Krok 3

Podávejte polévku s plátky slaniny, popcornem, petrželkou, koprem a jalapeño papričkami.