

Houbová polévka

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

Nutriční hodnoty (na porci):
637 kJ / 152 kcal

Tuky: **10,9 g** Bílkoviny: **5 g**
Sacharidy: **4,9 g**

INGREDIENCE

4 Porce

150 g	cibule
1 čajová lžička	oleje
200 g	hub (žampiony, hlíva ústříčná, shiitake apod.)
20 g	slaniny, nakrájené na plátky
800 ml	kuřecího vývaru
4 čajové lžičky	<u>Kikkoman Sójová omáčka</u> <u>přirozeně fermentovaná</u> <u>tekuté ochucovadlo</u>
1 čajová lžička	cukru
60 g	zakysané smetany
7,5	pažitky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na tenké plátky. V hrnci rozehejte olej a cibuli orestujte dozlatova. Očistěte houby a nakrájejte je na přibližně 3mm plátky. Nakrájejte slaninu a opečte ji na pánvi s trochou oleje. Přidejte houby a dále restujte. Přilijte kuřecí vývar, přidejte restovanou cibuli a přiveďte k varu. Ochutťte Kikkoman Sójovou omáčkou a cukrem. Podávejte v misce s lžící zakysané smetany navrchu a ozdobené pažitkou.