

Sváteční česká polévka se sójovou omáčkou

Celkový čas vaření **120 min.** 30 min. Doba přípravy **90 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
1.772 kJ / 423 kcal

Tuky: **12,3 g** Bílkoviny: **64,7 g**
Sacharidy: **13,8 g**

INGREDIENCE

4 Porce

2	mrkve
1	kousek celeru
1	malá cibule
1	pórek
1	krůtí stehno (asi 1,2 kg)
2	bobkové listy
0,25	kuličky jalovce
0,25 čajové lžičky	celého černého pepře
4	kuličky nového koření
0,25 čajové lžičky	kmínu
4	snítky majoránky
5 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
10 g	sušených hřibů
50 g	polévkových nudlí nebo těstovin (např. vlasové nebo hvězdičky)
0,25 svazku	svazku hladkolisté petržele
0,25 čajové lžičky	mletého muškátového oříšku
1 čajová lžička	citronové šťávy
0,25 čajové lžičky	čerstvě mletého pepře
volitelně:	
100 g	zakysané smetany

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 mrkev - **1** kousek celeru - **1** malá cibule - **1** pórek - **1** krůtí stehno (asi 1,2 kg) - **2** bobkové listy - **2** jalovcové kuličky - **0,25** celého černého pepře - **4** kuličky nového koření - **0,25 čajové lžičky** kmínu - **4** snítky majoránky - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Mrkev, celer a cibuli nakrájejte na kostičky. Pórek nakrájejte na tenká kolečka. Zeleninu a krůtí stehno vložte do velkého hrnce s 1½ litru vody a přiveďte k varu. Přidejte bobkové listy, jalovec, pepř, nové koření, kmín, majoránku a Sójovou omáčku Kikkoman. Přikryjte a vařte na mírném ohni asi 1½ hodiny.

Krok 2

10 g sušených hřibů - **1** mrkev - **50 g** polévkových nudlí nebo těstovin (např. Vlasových nebo hvězdiček) - **0,25 svazku** svazku hladkolisté petržele

Sušené hříby namočte podle pokynů na obalu a poté je jemně nasekejte. Mrkev nakrájejte na kostičky nebo tenké plátky (můžete z nich vykrojit i hvězdičky) a podle chuti ji krátce povařte. Nudle uvařte podle návodu na obalu. Petržel nasekejte nadrobno.

Krok 3

volitelně:

2 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **0,25 čajové lžičky** mletého muškátového oříšku - **1 čajová lžička** citronové šťávy - **0,25 čajové lžičky** čerstvě mletého pepře - asi 100 g zakysané

smetany

Krůtí stehno vyjměte z vývaru, maso oddělte od kosti a nakrájejte na malé kousky. Vývar přecedte a dochutte sójovou omáčkou Kikkoman, muškátovým oříškem, citronovou šťávou a pepřem. Nudle, maso, hříby a mrkev rozdělte do polévkových misek. Zalijte horkým vývarem, posypte petrželí a podle chuti přidejte lžičku zakysané smetany.