



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Afterparty ramen polévka s pak choi, shitake, rajčaty a tofu

Kačí • Praha • 2024-01-03

Tahle hutná polívka Tě zaručeně zbaví ranní kocoviny i večerní deprese. Je silná jak noha od gauče, hotová za deset minut a postaví na nohy. Ubrus dolů, aktivujte štíty, prostírání, plexiskla...cákat to bude všude, ale bude vám to buřt.

na 6 porcí budeš potřebovat:

- 800 g ramen nudlí
- 2 ks zelí Pak Choi
- 200 g uzeného tofu
- 6 větších salátových rajčat
- 100 g čerstvých hub Shiitake nebo podobné množství sušených předem namočených (ty mají výraznější chuť, nemusíte se bát ani použít Shitake pesto, jestli je vaší výbavě)
- 2 lžice světlé sojové omáčky
- olej z praženého sezamu
- máslo a/nebo olej
- sůl
- pepř
- lžice LSD
- Čerstvý koriandr (tady nutnost)

Postup:

1. Vše vaříme v dostatečně velkém woku.
2. Nejprve na oleji rychle opečeme na kousky nakrájené houby a dáme je stranou.
3. Poté buď na másle nebo oleji restujeme nakrájená rajčata, dokud mírně nepovolí a nepustí vodu.
4. Zaspeme LSD, zalejeme 0,5 litrem vody, osolíme dle chuti, dáme sojovou omáčku a nakonec přidáme nudle.
5. Poté okamžitě zaspeme na listy rozebraným zelím (větší listy podélně rozpůlíme), osmaženými houbami a na větší kusy nakrájeným tofu.
6. Z ohně stáhneme ve chvíli, kdy jsou nudle uvařené. Nakonec polévku můžeme dochutit pepřem.
7. Servírujeme do vyšších misek s pár kapkami sezamového oleje.





[#rajčata](#) [#ramen](#) [#PakChoi](#) [#tofu](#) [#Shiitake](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2024-06-02
Africká polévka s arašídovým máslem

05 May 2025
Tekutý penicilin