

Asijská polévka

na 2 porce:

2 vařená vejce velikosti M (nejlépe naložená v nálevu:

3 lžíce horké vody, 1 lžíce červeného vinného octa, půl lžíce cukru, 100 ml sojové omáčky)

asi 800 ml zeleninového vývaru

2 lžíce miso pasty

podle chuti chilli pastu

1 lžíce sezamového oleje

1 uzené tofu nakrájené na plátky nasucho opečené na pánvi

2 porce asijských nudlí

1 lžíce oleje z ančoviček nebo 1 ančovička či sezamového oleje

2 lžíce běžného oleje

2 menší cibule podélně překrojené a nakrájené opět podélně na plátky

2 stroužky česneku nakrájené na tenké plátky

1 mrkev nakrájená na tenké proužky

1 řapík celeru nakrájený na šikmé proužky

2cm kousek čerstvého zázvoru nakrájený na tenké nudličky

1 kousek sušené houby Jidášovo ucho předem zalité horkou vodou a po namočení nakrájené na tenké proužky

zelená nať na ozdobu

Několik hodin až den předem si připravíme vejce. Nejprve je vložíme do osolené vroucí vody a vaříme 7 minut. Po ukončení varu je vložíme do studené vody a po chvíli oloupeme. Připravíme si vhodnou nádobu, kam se vejdu vejce a nálev tak, aby vejce byla ponořená. Na nálev smícháme horkou vodou s cukrem, přidáme ostatní suroviny, promícháme a zalijeme jím vejce. Umístíme do chladu.

Vývar přivedem k varu, přidáme sezamový olej a uvaříme v něm podle návodu asijské nudle. Nakonec vmícháme miso a chilli pastu.

Mezitím si nasucho opačeme tofu, pak na oleji rychle orestujeme nejdříve cibulku a přidáme ostatní zeleninku a houby. Restujeme krátce, pouze na skus.

Do mísy nejdříve vlijeme ochucený vývar s nudlemi, přidáme orestovanou zeleninku, tofu a vejce překrojené napůl. Dozdobíme bylinkami.

Snadno jde připravit s menšími úpravami i ve vegan verzi.