

Miso polévka

JEDNODUCHÝ RECEPT

Ingredience

- 1 jarní cibulka
- 500ml vody
- 1 balení shiitake hub
- 1 velká lžice miso pasty
- 160g bílého tofu
- sůl dle chuti

Postup

Do hrnce nalijte vodu, lehce ji osolte a přidejte sušené houby shiitake. Vařte asi 35 minut, dokud houby nepustí krásně sytou hnědou barvu. Poté hrnec sundejte z plotny a nechte polévku chvíli zchladnout.

Do jemně teplé polévky (ne vroucí) přidejte miso pastu, aby si zachovala své výživné látky. Vývar dobře promíchejte, aby se miso pasta úplně rozpustila.

Nakonec polévku servírujte s nasekanou jarní cibulkou a nakrájeným bílým tofu. Na každou porci použijte přibližně 40 g tofu.

