

Hot & Sour

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pravidla správné polévky

- Pálivost stavte hlavně na bílém pepři, ne pouze na chilli.
- Ocet přidávejte ve dvou dávkách a finální kyselost doladíte na konci.
- Škrobovou suspenzi před každým přilítím znovu rozmíchejte.
- Vejce lijte do mírně rotující polévky tenkým pramínkem.

Jak má Hot & Sour chutnat

Vývar je výrazně kyselý a pepřově pálivý, ale ani jedna chuť nepřekrývá houby, tofu a sójovou omáčku. Konzistence je hedvábná a lehce zahuštěná, nikoli rosolovitá.

Pořadí práce

- Namočte houby a nakrájejte všechny suroviny.
- Povařte houby, bambus a maso ve vývaru.
- Přidejte tofu a základní dochucení.
- Po částech zahustěte a vytvořte vaječné stužky.
- Na konci doladíte ocet, bílý pepř a sezamový olej.

Před zahuštěním

Polévka musí mírně vařit, jinak škrob správně nezahusťuje. Suspenze musí být studená a hladká. Přilévejte ji po částech - po krátkém provaření se účinek ještě zvýrazní.

Načasování

- 20 minut předem namočte houby.
- 10 minut krájejte suroviny na tenké proužky.
- 12 minut vařte základ s masem a zeleninou.
- 5 minut věnujte zahuštění, vejcům a finálnímu dochucení.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 150 g pevného tofu nakrájeného na tenké proužky
- 120 g vepřové panenky nebo kýty nakrájené na tenké proužky
- 1,2 l kuřecího nebo zeleninového vývaru
- 20 g sušených jidášových uší a 4 sušené shiitake, předem namočené
- 120 g bambusových výhonků v proužcích
- 3 lžíce světlé sójové omáčky a 3 až 4 lžíce čínského černého nebo rýžového octa
- 1 až 2 lžičky bílého pepře podle chuti
- 3 lžíce kukuřičného škrobu rozmíchané v 5 lžících studené vody
- 2 vejce lehce rozšlehaná
- 1 lžička sezamového oleje, jarní cibulka a chilli olej k podávání

Postup

1. Připravte suroviny - Namočené houby, tofu, bambus a maso nakrájejte na podobně tenké proužky, aby se vařily rovnoměrně.
2. Uvařte základ - Vývar přiveďte k mírnému varu a vložte shiitake, jidášova ucha, bambus a maso.
3. Přidejte tofu - Po několika minutách opatrně vložte tofu a už nemíchejte prudce, aby se proužky nerozpadly.
4. Základně dochuťte - Přidejte sójovou omáčku a část octa. Finální kyselost upravíte až po zahuštění.
5. Zahuštěte postupně - Škrobovou suspenzi znovu promíchejte a za mírného varu přilévejte po částech, dokud polévka lehce neobaluje lžíci.
6. Vytvořte vaječné stužky - Polévku pomalu roztočte a vejce lijte tenkým pramínkem. Několik sekund nemíchejte.
7. Doladte pálivost a kyselost - Ztlumte teplotu a přidejte bílý pepř a zbytek octa po menších dávkách.
8. Dokončete a podávejte - Vmíchejte sezamový olej, posypte jarní cibulkou a podávejte ihned; chilli olej nabídněte zvlášť.

Kontrola před podáváním

Vývar lehce obaluje lžci, tofu drží tvar, vejce tvoří jemné stužky a pálivost bílého pepře přichází až po kyselosti octa. Pokud polévka příliš zhoustne, zředte ji horkým vývarem.