



Ramen s bůčkem

Ingredience

- 3 l kuřecí vývar
- 2 lžíce MAGGI Tekutý bujón Hovězí
- 500 g vepřový bůček
- 1 ks cibule
- 2 ks mrkev
- 6 stroužky česnek
- 1 ks badyán
- 0.5 lžička semínka koriandru
- 1 lžička čerstvý zázvor
- 2 lžíce MAGGI sójová omáčka
- 1 lžička sezamový olej
- 1 svazek koriandr, čerstvý
- 1 svazek jarní cibulka
- 4 ks vejce
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

Postup

1. Maso omyjte a vložte do velkého hrnce. Zalijte je vývarem a přiveďte k varu.
2. Cibuli očistěte a nakrájejte na čtvrtky. Mrkev oškrábejte a nakrájejte na větší kousky, potom ji i s cibulí přidejte do polévky. Přidejte česnek, zázvor a zbývající koření.
3. Vše vařte pod pokličkou na malém plameni alespoň 1,5 hodiny.
4. Pak maso vyjměte z hrnce. Bůček osušte, dochuťte solí a pepřem a vložte na asi 20 minut do trouby rozehřáté na 200°C, aby se vytvořila křupavá kůrčička.
5. Do polévky přidejte tekutý bujón a ochuťte solí a pepřem.
6. Polévku podávejte s čerstvými těstovinami, pečeným bůčkem, masem z vývaru, vajíčkem naměkko rozkrojeným napůl a s velkým množstvím koriandru a sekané cibulky.

🕒 130 Méně

⊕ 6

Sacharidy	6.7 G
Energie	310.17 kcal
Tuky	13.67 G
Protein	24.23 G