

Korejská polévka DAK – KALGUKSU

닥 칼국수

Ingredience:

1 x velká kuřecí prsa
1 x středně velká oloupaná cibule
16 x oloupaný stroužek česneku
2 x čajová lžička rybí omáčky
1 x polévková lžíce soli

Cuketa

Sůl

sezamový olej

jarní cibulka

chilli + sezamový olej

nudle

Postup:

Do hrnce nalijeme 2 l vody, vložíme kuřecí prsa, oloupaný česnek a cibuli, to celé přivedeme k varu, poté zmírníme a vaříme 1 hod cuketu nakrájíme na tenké dlouhé nudličky, dáme do misky a osolíme.

připravíme si pánev, do pánve nalejeme trochu sezamového oleje, z cukety vymačkáme vodu a vložíme na rozpálenou pánev, mícháme asi minutu, pak přendáme na misku.

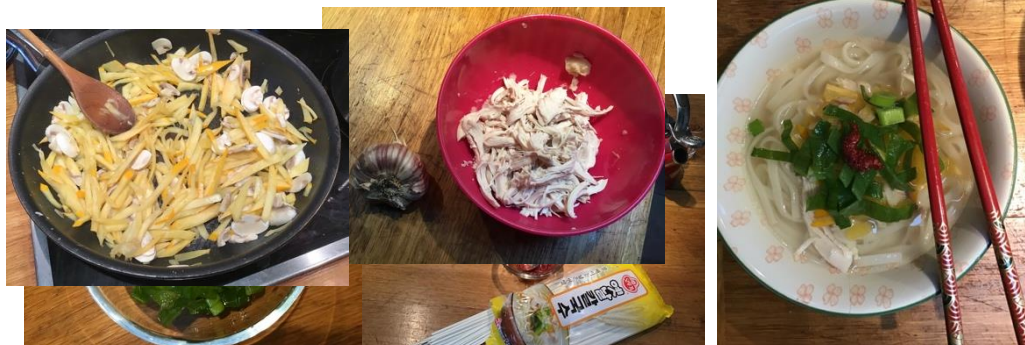
jarní cibulku si nakrájíme a dáme do mističky.

V dalším mističce smícháme dvě čajové lžičky chilli s jednou lžičkou sezamového.

polévku scedíme, osolíme jednou lžící soli a dochutíme dvěma lžičkami rybí omáčky.

Do dalšího hrnce si dáme vařit vodu. do vroucí vody vložíme nudle. Když jsou nudle hotové, tak je scedíme.

Česnek utřeme s jednou lžíc c soli a dvěma lžičkami sezamového oleje, trochu opepříme. Do směsi na trháme kuřecí maso a vše zamícháme. Servírujeme do misky – nejprve vložíme nudle poté



zlijeme vývarem přidáme cuketu na cuketu dáme maso, nasypeme trochu cibulky A navrch dáme trochu chilli.