

## Csípős-savanyú leves 2.

### Hozzávalók:

2 db közepes sárgarépa  
1 db kb. 20 cm-es vékony szál póréhagyma  
2-3 szál újhagyma  
5 db közepes fej barna sampinyongomba  
1/4 db zellergumó  
50 gr bambuszrügy (konzerv)  
2 db tyúkhúsleveskocka (vagy 1 liter húsleves, vagy csirke alaplé)  
50 gr zöldborsó (tisztított/mélyhűtött)  
80 gr üvegtészta (rizslisztből készült cérnametélt)  
2 ek. szójaszósza  
1-2 evőkanál fehérborecet (ízlés szerint)  
1 csapott evőkanál étkezési keményítő  
csilipor/Erős Pista, só, bors



### Elkészítés:

A zöldségeket megtisztítjuk. A zellergumót, a répát vékony csíkokra, a póréét pedig félbevágjuk, és karikákra szeleteljük. Az újhagymát a zöld szárával együtt szintén felkarikázzuk. A gombát és a leszűrt bambuszrügyet vékonyszeletekre vágjuk. A leveskockákat 1 liter vízzel felfőzzük. Hozzáadjuk a répát, a zellert, a bambuszrügyet és a gombát, majd 5 perc múlva a póréét, az újhagymát és a borsót. (Ha fagyasztott borsót használunk, ne olvassuk fel.) Az étkezési keményítőt kevés hideg vízben elkeverjük, hozzáadjuk a csiliport/Erős Pistát, valamint a borecetet. A levesbe keverjük, és ízlés szerint sóval, borssal, csiliporral, valamint a szójaszósszal fűszerezzük, és még 5 percig főzzük. Ezután a tűzről levesszük, beleszórjuk a rizstészta, megkeverjük, és fedő alatt 3-4 percig hagyjuk, hogy a tészta megpuhuljon. Nagyon forrón tálaljuk. (Még finomabb, ha sampinyon gomba helyett shi-take gombát, illetve ennek szárított változatát (30 gr) használunk. A szárított gombát felhasználás előtt 1 órára meleg vízbe beáztatjuk, ezután vágjuk csíkokra. Az áztatólevet finom íze miatt az alapléhez használjuk fel.)