



## Rámen s bôčikom

### Ingrediencie

- 3 l obľúbený vývar
- 2 lyžice MAGGI Tekutý bujón Hovädzí
- 500 g bravčový bočik
- 1 kus cibuľa
- 2 kusy mrkva
- 6 strúčiky cesnak
- 1 kus badián
- 1 lyžička nastrúhaný zázvor
- 2 lyžice MAGGI Sojová omáčka
- 15 g čerstvý koriander
- 1 zväzok jarná cibuľka
- 4 kusy vajce
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie

### Postup

1. Mäso umyte a vložte do veľkého hrnca. Zalejte je vývarom a privedte do varu.
2. Cibuľu očistite a nakrájajte na štvrtky. Mrkva oškrabte a nakrájajte na väčšie kúsky, potom ju aj s cibuľou pridajte do polievky. Pridajte cesnak, zázvor a zostávajúce korenia.
3. Všetko varte pod pokrievkou na malom plameni aspoň 1,5 hodiny.
4. Potom mäso vyberte z hrnca. Bôčik osušte, dochuťte soľou a korením a vložte na asi 20 minút do rúry rozohriatej na 200 ° C, aby sa vytvorila chrumkavá kôrka.
5. Do polievky pridajte tekutý bujón a ochuťte soľou a korením.
6. Polievku podávajte s čerstvými cestovinami, pečeným bôčikom, mäsom z vývaru, vajíčkom namätko rozkrojeným napoly as veľkým množstvom koriandra a sekanej cibuľky.

130

8

sacharidy	18.79 g
energie	702.24 kcal
tuky	62.47 g
proteín	15.27 g