Thajská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa, nakrájené na tenké plátky 250 g
- Chilli paprička, zbavená semínek a nakrájená najemno 2 ks
- Tenké rýžové nudle 100 g
- Kuřecí vývar 1 l
- Žampiony, nakrájené na plátky 150 g
- Zázvor, oloupaný a nakrájená nahrubo 1 lžíce
- Limetková šťáva 3 lžíce
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Stonek citronela 1 ks
- Kokosový krém 400 ml
- Sekaný koriandr 1 lžíce
- Malá chilli paprička na ozdobu, nakrájená 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nudle připravte podle návodu na obalu, sceďte je a nechte stranou.

2. Ve velkém hrnci přiveďte k varu vývar. Přihoďte stonek citronely, zázvor, dvě chilli papričky a vařte pět minut. Pak přidejte houby a kousky kuřete a ještě pět minut povařte.

3. Přilijte do polévky limetkovou nebo citronovou šťávu, kokosový krém a rybí omáčku a pět minut prohřívejte na mírnějším ohni.

4. Na každý talíř navršte kopeček nudlí a ty zalijte horkou polévkou. Pokud máte koriandr, posypte jím (stejně jako zbývající chilli papričkou) ‚hladinu' – a neste na stůl…