

Thajská nudlová polévka s kokosem a lososem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Červená thajská kari pasta 6 lžíce
- Kokosové mléko 330 ml
- Kuřecí vývar 1 l
- Filety z lososa 125g 4 ks
- Sušené vaječné nudle 200 g
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Šťáva z limetky 2 ks
- Jarní cibulka, nakrájená podélně na nitky 4 ks
- Červená chilli paprička 2 ks
- Koriandr 5 snítka
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 6

Postup:

1 Zahřejte velkou nepřilnavou pánev a pár minut na ní prohřívejte kari pastu, aby se rozvoněla. Pak ji zalijte kokosovým mlékem a horkým vývarem a směs přiveďte k varu. Povařte pět minut, pak snižte plamen a do tekutiny vložte lososa. Nechte ho čtyři až pět minut pošírovat („vařit“ těsně pod bodem

varu), pak rybu vyjměte.

2 Nudle připravte podle návodu na obalu a rozdělte do čtyř polévkových misek. Na nudle usadte kusy pošírovaného lososa. Do polévky vmíchejte rybí omáčku a limetovou šťávu a rozdělte ji do misek. Posypte jarními cibulkami, chilli a koriandrem.