

Thajská kuřecí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nadrobno nakrájená 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Kuřecí prsa, nakrájená na kousky 2 ks
- Žampiony, nakrájené 1 hrst
- Silný kuřecí vývar 1 l
- Zázvor, oloupaný, nakrájený na kolečka 1 ks
- Chilli paprička, nasekaná na kousky 1 ks
- Kokosové mléko 1 plechovka
- Limetka 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Koriandr 4 snítka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte v hrnci a pak na něm 5 minut opékejte cibuli, přidejte česnek a zhruba po minutě i kuřecí maso. Nechte ho zprudka opéct a zatáhnout, v žádném případě by se nemělo dusit. Teprve pak přidejte žampiony, krátce je opečte a vše zalijte vývarem, přidejte zázvor a chilli papričku a

vařte asi 25 minut. Nakonec přilijte kokosové mléko. Zahřejte a dochutte šťávou z limetky a soli.