

Laksa polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- koriandr 4 lžíce
- kuřecí vývar 2 hrnek
- rybí filé 200 g
- rýžové nudle 100 g
- krevety 10 ks
- jarní cibulka 3 ks
- sójové výhonky 300 g
- černé mušle 10 ks
- limetka 1 ks
- hnědý cukr 2 lžička
- kokosové mléko 1 hrnek
- červená curry pasta 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 2

Postup:

V horké vodě uvaříme rýžové nudle po dobu cca 4 min. Propláchneme a zcedíme. Do velké pánve (nejlépe woku) dáme curry pastu a rychle posmažíme. Přidáme vývar a povaříme. Po pár minutách přidáme postupně rybu, krevety i mušle. Vaříme další 3 minuty. Poté přidáme kokosové mléko spolu s cukrem a počkáme, až je znovu přivedeme k varu.

Do hlubších misek si mezitím rozdělíme nudle. Na ně vložíme sojové výhonky, jarní cibuli a koriandr. Až je polévka uvařená, nalijeme ji na nudle s ingrediencemi. Nakonec pokapeme šťávou s limetky a můžeme podávat.

Do receptu Laksa polévky, je možné přidat i jiné suroviny. Záleží na chutích každého. Může se například přidat máta, nebo může být i hustší kokosové mléko.