

Tom Yum Kai – Thajská polievka

Suroviny:

- 50 g Tom Yum pasta / Tom Yum bujón
- 500 ml kokosového mlieka
- 1 konzerva slamených húb
- kuracie prsia alebo krevety
- thajská čili omáčka
- rybacia omáčka / soľ
- limeta
- 2 šálky vody
- ryža alebo ryžové rezance



Príprava:

1. Do hrnca vlejeme 600 ml vody a necháme zovrieť.
2. Keď voda zovrie, pridáme Tom Yum pastu (alebo Tom Yum bujón), kuracie prsia (alebo krevety) a slamené hríby.
3. Keď mäso trochu zmäkne, dolejeme kokosové mlieko.
4. Miešame 2 – 3 minútky, potom pridáme rybaciú omáčku alebo soľ a pokvapkáme šťavou z limety podľa vlastnej chuti.
5. Nakoniec pridáme nakrájanú čili papričku.

Podávame s ryžou alebo s ryžovými rezancami.