Thajská polévka Tom yam goong

22. 10. 2021

Recept je vhodný pro: 2. fáze, 3. fáze

Ochutnejte výbornou exotickou polévku s krevetami. Od druhé fáze povolena 1 porce polévky denně jako normální jídlo.

Co potřebujete (4 porce):

- *12 ks velkých neloupaných krevet*
- *1 ks šalotka*
- *hrst čerstvého koriandru*
- *1 lžíce arašídového oleje*
- *2 lžičky chilli pasty*
- *1,5 l vývaru z masa*
- *4 ks jarní cibulky*
- *4 stonky citronové trávy*
- *150 g žampionů portobello*
- *3 ks soudkových rajčat*
- *15 g chilli papriček*
- *4 listy kafrové limety*
- *2 lžíce rybí omáčky Squid*
- *šťáva ze 2 limet*

Jak na to:

1. Šalotku si nakrájíme na drobno a koriandr na hrubo. V hrnci nebo velké hluboké pánvi rozehřejeme olej, přidáme šalotku, koriandr a krevety a opékáme dokud krevety nezčervenají. Přidáme chilli pastu a vývar a zlehka vaříme 5 minut.

2. Jarní cibulku očistíme a nakrájejte na delší kousky, stejně tak citronovou trávu. Očištěné houby nakrájíme na plátky. Rajčata rozpůlíme. Chilli papričky zbavíme semínek a nakrájíme nadrobno. Do vývaru přidáme citronovou trávu, limetové listy, jarní cibulky, houby, rajčata, chilli papričky a rybí omáčku a šťávu z limet a vaříme 2 minuty.

3. Při podávání ozdobíme koriandrem.