






CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu www.sambalshop.cz

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách www.sambalshop.cz najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty.**

VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získáte odměnu. sambalshop.cz/vyfoťaposli



Tom Kha Gai

Thajská kuřecí polévka s kokosovým mlékem



PŘÍPRAVA



25 MINUT

VAŘENÍ



35 MINUT

PORCÍ



4 PORCE

KUCHYNĚ



THAJSKÁ

SUROVINY

- 250g kuřecích prsou (nakrájené na proužky)
- 1 lžice rýžového oleje
- 5 hlaviček houby Shiitake (nebo žampióny)
- 50g pasty na polévku Tom Kha
- 500 ml kokosového mléka
- 500 ml vody
- 1 cibule (na měsíčky)
- 5 ks cherry rajčat (na půlky)
- 2 jarmí cibulky (na šikmé kousky)
- 1 chilli paprika
- 1/2 lžice třtinového cukru
- rybí omáčka na dochucení
- čerstvý koriandr na posypání

POSTUP

1. Do hrníčku s teplou vodou ponořte 5 hlaviček houby Shiitake a nechte stranou
2. Do pánve přidejte 3 lžice rýžového oleje a 50 g pasty na polévku Tom Kha
3. Jakmile se pasta rozvoní, přidejte kuřecí maso, cibuli a nakrájené hlavičky houby Shiitake
4. Po osmažení kuřecího masa přilijte 250 ml kokosového mléka, vodu a přiveďte k varu
5. Poté přidejte do pánve nakrájená rajčata, jarní cibulku a podle chuti chilli papričku
6. Přilejte dalších 250 ml kokosového mléka a znovu přiveďte k varu
7. Přidejte půl lžice cukru a dle chuti přidejte pár kapek rybí omáčky
8. Polévku servírujte teplou a ozdobenou nakrájenými lístky čerstvého koriandru

Tipy

1. Místo kuřecího masa můžete použít krevety nebo pro vegetariánskou verzi je možné použít tofu.
2. Pro vydatnější jídlo je možné do polévky přidat uvařené rýžové nudle, které zalijete při servírování přímo v misce.