






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 získíte odměnu. sambalshop.cz/vyfoťaposlí



Tom Yum Goong

Thajská krevetová polévka



PŘÍPRAVA



30 MINUT

VAŘENÍ



15 MINUT

PORCÍ



6 PORCÍ

KUCHYNĚ



THAJSKÁ

SUROVINY

- 30 g pasty na polévku Tom Yum
- 1 litr kuřecího vývaru
- 200 g očištěných krevet
- 100 g žampionů, nakrájených na plátky
- 2 rajčata, nakrájená na čtvrtky
- 2 lžičky sušené citronové trávy
- 4-5 limetových listů Kaffir
- 2 lžičky zázvorové pasty
- 2 lžíce rybí omáčky
- 1 lžíce limetkové šťávy
- 1 červená chilli paprička, nakrájená na kolečka (volitelné)
- čerstvý koriandr na ozdobu

POSTUP

1. V hrnci přiveďte k varu kuřecí vývar.
2. Přidejte Tom Yum pastu a dobře promíchejte, aby se rozpustila.
3. Přidejte citronovou travu, zázvorovou pastu a limetové listy kaffir. Vařte 5 minut.
4. Přidejte žampiony a vařte další 2-3 minuty.
5. Přidejte krevety a rajčata. Vařte asi 2-3 minuty.
6. Přidejte rybí omáčku a šťávu z limetky. Podle chuti můžete přidat nakrájenou chilli papričku.
7. Odstavte z ohně a nechte chvíli odstát. Naservírujte do misek a ozdobte čerstvým koriandrem.

Tip

1. Tuto thajskou pikantní polévku můžete připravit ve variantě s kokosovým mlékem. Tato verze je krémovější a méně ostrá než klasický Tom Yum Goong, což ji dělá přístupnější pro mnoho strávníků. Stačí když v závěru přípravy postupně vmícháte do hrnce 250 ml kokosového mléka a necháte 2 minuty provařit.