

RECEPT | Thajská polévka Tom Yum Goong

Tom Yum Goong, ikonická thajská polévka, je **skutečným kulinářským pokladem jihovýchodní Asie**. Tato aromatická pochoutka kombinuje pikantní, kyselé a umami chutě v dokonalé harmonii, která rozmazluje chuťové pohárky a zahřívá duši.

Základem polévky je bohatý vývar, do kterého se přidávají čerstvé **krevety, citronová tráva, galangal, kaffir limetkové listy a chilli papričky**. Tyto ingredience společně vytvářejí komplexní chuťový profil, který je charakteristický pro thajskou kuchyni. Přidané houby a rajčata dodávají polévce texturu a vyváženost.

Tom Yum Goong není jen chutná, ale také zdravá. Mnoho jejích ingrediencí **má léčivé vlastnosti** - například citronová tráva a galangal jsou známé svými protizánětlivými účinky.

Ačkoli **existují různé variace této polévky**, včetně verzí s kuřecím masem nebo rybou, **Tom Yum Goong zůstává nejoblíbenější**. Ať už ji ochutnáte v pouliční jídelně v Bangkoku nebo v thajské restauraci kdekoli na světě, Tom Yum Goong vám nabídne autentický chuťový zážitek, který vás přenesení přímo do srdce Thajska.



Doba přípravy



30 minut

Počet porcí



5-6 porcí

Kuchyně



indická

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

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.