



Thajská polévka s kokosovým mlékem

Ingredience

kuřecí stehenní řízků: **250 g**
kuřecí vývar: **600 ml**
hlíva ústřičná: **50 g**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **1 ks**
kokosové mléko: **40 g**
zázvor: **1 cm**
citrónová tráva: **1 ks**
chilli paprička: **1 ks**
limeta: **1 ks**
čerstvý koriandr: **2 PL**
olivový olej
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Na oleji necháme zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájený česnek a asi po minutě kuřecí maso nakrájené na proužky. Maso necháme zatáhnout a přidáme natrhanou hlívu ústřičnou. Společně orestujeme, zalijeme horkým vývarem a přidáme nadrobno nakrájený zázvor, chilli papričku, na...

Thajská polévka s kokosovým mlékem - recept

Na oleji necháme zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájený česnek a asi po minutě kuřecí maso nakrájené na proužky. Maso necháme zatáhnout a přidáme natrhanou hlívu ústřičnou. Společně orestujeme, zalijeme horkým vývarem a přidáme nadrobno nakrájený zázvor, chilli papričku, na proužky nakrájenou citrónovou kůru. Společně vaříme 20 minut, přidáme kokosové mléko, dosolíme a prohřejeme.

Thajská polévka s kokosovým mlékem se dochucuje šťávou z limetky, čerstvým koriandrem, podle chuti přidáním chilli nebo thajské bazalky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí