Thajská polievka Tom yam goong

22. 10. 2021

Ingrediencie (4 porcie):

- 12 ks veľkých nelúpaných kreviet
- 1 ks šalotka
- hrsť čerstvého koriandru
- 1 lyžica arašidového oleja
- 2 lyžičky chilli pasty
- 1,5 l vývaru z mäsa
- 4 ks jarných cibuliek
- 4 stonky citrónovej trávy
- 150 g šampiňónov portobello
- 3 ks paradajok
- 15 g chilli papričiek
- 4 listy limetky
- 2 lyžice rybej omáčky Squid
- šťava z 2 limetiek

Postup prípravy:

Šalotku si nakrájame na drobno a koriander na hrubo. V hrnci alebo veľkej hlbokej panvici rozohrejeme olej, pridáme šalotku, koriander a krevety a opekáme kým krevety nezčervenajú. Pridáme chilli pastu a vývar a zľahka varíme 5 minút.

Jarnú cibuľku očistíme a nakrájame na dlhšie kúsky, rovnako tak citrónovú trávu. Očistené huby nakrájame na plátky. Paradajky rozpolíme. Chilli papričky zbavíme semienok a nakrájame nadrobno. Do vývaru pridáme citrónovú trávu, limetové listy, jarné cibuľky, huby, paradajky, chilli papričky a rybiu omáčku a šťavu z limetiek a varíme 2 minúty.

Pri podávaní ozdobíme koriandrom.