

## RECEPT | Thajská kuřecí polévka Tom Kha Gai

Pikantní thajská polévka Tom Kha patří k té nejnámější a rozhodně ohromí svou svěžestí a kokosovou jemností. Všechny ingredience a koření společně vytvářejí nedostižnou kombinaci vůní, barev a chutí. Polévka Tom Kha není tak pikantní jako Tom Yum a obsahuje výrazný podíl kokosového mléka. Existuje v mnoha různých variantách (bezmasá, s kuřecím masem, krevetami).



Doba přípravy



30 minut

Počet porcí



4 porce



Kuchyně

### Suroviny

- 250g kuřecích prsou (nakrájené na proužky)
- 1 lžíce [rýžového oleje](#)
- 5 hlaviček [houby Shiitake](#) (nebo žampióny)
- 50g [pasty na polévku Tom Kha](#)
- 500 ml [kokosového mléka](#)

thajská

- 500 ml vody
- 1 cibule (na měsíčky)
- 5 ks cherry rajčat (na půlky)
- 2 jarní cibulky (na šikmé kousky)
- 1 chilli paprika
- 1/2 lžičce 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 lžičce 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 lžičce cukru a dle chuti přidejte pár kapek rybí omáčky
8. Polévku servírujte teplou a ozdobenou nakrájenými lístky čerstvého koriandru

## Tipy

Místo kuřecího masa můžete použít **krevety** nebo pro vegetariánskou verzi je možné použít **tofu**. Pro **vydatnější jídlo** je možné do polévky přidat uvařené [rýžové nudle](#), které zalijete při servírování přímo v misce.