

# Thajská pikantní polévka Tom Yum

**Připravte si tuto polévku doma – je to neskutečně snadné a tisíckrát chutnější a zdravější!**

Tradiční ostrá polévka Tom Yum patří bezesporu mezi nejznámější thajské pokrmy. Voní čerstvými bylinkami, je pikantní, nakyslá a přitom sladce kořeněná. Je ochucena chilli papričkami, citrónovou šťávou, čerstvým kořením, dále pak šalotkou, kokosovým mlékem, hlívou ústřičnou, celerem, cibulí, citrónovou trávou a listy limetky.

Před samotným podáváním se polévka posype čerstvými posekanými aromatickými bylinkami, jako jsou listy koriandru, bazalky nebo jarní cibulkou. Můžete do ní přidat kuřecí či rybí maso nebo žampióny. Nejznámější je však její verze s krevetami, nazývána Tom Yum Goong. Tato thajská pikantní polévka se řadí mezi deset nejlepších thajských jídel. Polévka je opravdu delikátní a rozhodně stojí za to ji ochutnat!



<b>Porcí</b>	4
<b>Příprava</b>	10 minut
<b>Vaření</b>	20 minut
<b>Kuchyně</b>	Thajská



## Suroviny

- 3 lžíce oleje
- 300 g středních loupaných krevet
- sůl a pepř
- 4 ks žampionů
- 8 ks cherry rajčátek
- 1 jarní cibulka
- 1 cibule
- 1 balení kořenící pasty na polévku Tom Yum
- 500 ml vody
- 1/2 kostky kuřecího bujónu
- 250ml kokosového mléka
- šťáva z jedné limetky
- rybí omáčka na dochucení
- 2 polévkové lžíce nasekaných lístků koriandru
- 2 lístky limetových listů Kafir
- 1 chilli paprička

## Příprava

1. Připravte zeleninu – nakrájejte cherry rajčata na půlky, cibule na měsíčky, žampiony na plátky a jarní cibulku na kolečka.
2. Ve woku rozehřejte olej na střední teplotu a přidejte krevety, sůl a pepř.
3. Za občasného míchání krevety smažte do růžova (asi 2-3 minuty) a dejte stranou
4. Do woku nalijte 0,5l vody, přidejte kořenící pastu na polévku Tom Yum a kuřecí bujón. Prohřejte po dobu 1 minuty.
5. Přidejte nakrájené žampiony, cibuli, jarní cibulku, cherry rajčata a 2 lístky limetových listů Kafir. Přiveďte k varu.
6. Postupně přidejte kokosové mléko a provařte společně se zeleninou po dobu 1–2 minut.
7. Snižte teplotu, polévku nechte po dobu 8–10 minut zredukovat.
8. Přidejte krevety a dochuťte limetkovou šťávou a rybí omáčkou.
9. Podávejte ozdobené lístky koriandru a kolečky chilli papričky.