

Pálivá thajská polévka (Tom yum kung)

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 l	masový vývar
svazek	sušená citronová tráva
3 lžička	koriandr
kousek	čerstvý zázvor
několik	cherry rajčata
50 g	houby (např. čínské houby)
100 g	tygří krevety (případně i jiné mořské plody)
4 lžíce	rybí omáčka
2 lžíce	chilli pasta
4 lžíce	citronová šťáva
1 až 2 ks	chilli paprička
	kokosové mléko v plechovce (nemusí být)



Postup přípravy

Masový vývar přivedeme k varu a přidáme svazek citronové trávy, koriandr a nasekaný zázvor. Povaříme asi 5 minut, poté pokrájená rajčata a houby, krevety a rybí omáčku a vaříme dalších 5 minut. Chilli pastu a citronovou šťávu smícháme přímo na talíři s najemno nasekanými chilli papričkami a zalijeme hotovou polévkou. Ozdobíme lístky koriandru a podle chuti přilijeme trošku ohřátého kokosového mléka. Ihned podáváme.