

Tom Yam Kung iii

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

450 g krevetek, očištěné (krunýře uchováme na vývar)

3 stroužky česneku, rozdrcené

6 kaffir-lime listů

6 lžic citrónové šťávy

6 lžic rybí omáčky

1 stonek citrónové trávy

1 lžičky cukru

drcené chilli koření (podle chuti)

0,5 šálku nožiček žampionů

0,25 šálku zeleného koriandru, nasekaného nahrubo

Postup

Postup přípravy:

Krevetky zbavíme krunýře, opláchneme a použijeme na rybí vývar. Omyté krunýře vložíme do hrnce, přidáme dosti vody tak, aby je byly zakryté. Hrncem pokryjeme poklicí a zvolna vaříme 15 minut. Připravený ``mořský`` vývar z koryšů pak scedíme a necháme si prozatím stranou. V třetí misce smícháme česnek, kaffir lime listy, citrónovou šťávu, thajskou rybí omáčku, citrónovou travu a chilli papričky a připravíme tak omáčku. Uvedeme vývar znovu do varu, přidáme krevetky, žampiony a připravenou omáčku. Krevetky krátce 1-2 minuty povaříme až zrudnou. Polévku v miskách ozdobíme zeleným koriandrem.

Poznámka: připravovanou omáčku můžeme ponechat několik dní uskladněnou v chladničce a pak ji teprve použít.