

Tom kha gai



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

1634 kalorií , **0 g** cukrů , **97 g** tuků , **143 g** bílkovin

Autor: Lucie

Odkaz: <https://srecepty.cz/tom-kha-gai>

Příprava

Připravíme si větší hrnec, do něj dáme drůbeží vývar a 2 hrnky kokosového mléka. Přidáme zázvor, šalotku, cibuli, citrónovou trávu, koriandr a pokud máme k dispozici i kafrové listy :) Přivedeme k varu a necháme jemně pobublávat, stejně jako když táhneme vývar - 15 minut. Následně přidáme na kostičky nakrájené kuřecí maso a lilek, přepůlená rajčata, chilli a cukr. Vaříme dalších 10 minut, dokud není maso měkké. Na konci vaření dochucujeme limetovou šťávou a rybí omáčkou, výsledná chuť by měla být svěží, plná, napřed kyselá, sladká a v závěru slaná. Sevřijte s plátky limety, chilli a koriandrem :)

Tip k receptu

Originální varianta chutná samozřejmě lépe, ale vystačí si i s odlehčenou verzí bez rybí omáčky (protože ji nemůžu) kdy použiju jen jednu limetu a trochu soli - chuťově je to stále velká hitparáda :)



Ingredience

- 1 l drůbeží vývar
- 2 hrnek kokosové mléko
- 2 list citronová tráva
- 2 ks šalotka
- 2 stroužek česnek
- 1 malá ks červená cibule
- 1 ks zázvor
- 1 ks koriandr
- 2 lžička cukr krystal
- 15 ks cherry rajčátka
- 1 menší ks lilek
- 600 g kuřecí prso
- 1 čerstvá ks limeta
- 1-2 ks chilli papričky

Kategorie

Thajská