

# TOM YUM polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

873 kalorií , 5 g cukrů , 70 g tuků , 46 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/tom-yum-polevka>

## Příprava

Ve woku rozpálíme olej a TOM YUM pastu. Asi minutku smažíme na mírném ohni. Přidáme vývar s kokosovým mlékem, promícháme než se spojí a asi 2 minuty vaříme. Dále přidáme houby, krevety a citronovou travu a zmírníme plamen. Dusíme asi 2 minuty. Dále přidáme cherry rajčátka najemno a chilli a opět dvě minuty povaříme. Vmícháme rybí omáčku, zastříkneme citronovou šťávou a můžeme vypnout. Nakonec ozdobíme bazalkou.



### Tip k receptu

Výborná bude k ozdobě i jedna restovaná celá kreveta. Polévka byla oceněna jako jeden z opravdu fungujících léků na nachlazení.



## Ingredience

- ✓ 200 ml kokosového mléka
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 2 lžíce TOM YUM pasty
- ✓ hrnek kuřecího vývaru
- ✓ 4 lodyhy nakrájené citronové trávy
- ✓ 250 g vyloupaných krevet
- ✓ 4-6 nadrobno nakrájených chilli papriček
- ✓ 6 cherry rajčátek
- ✓ hrnek nakrájených čínských hub
- ✓ 2 lžíce rybí omáčky
- ✓ 3 lžíce citronové šťávy
- ✓ 1/2 šálku bazalky
- ✓ 1 lžička třtinového cukru

## Kategorie

Thajská, Houby, Exotika, Něco extra, Polévka