



Thajská kari polévka s krevetami

Ingredience

krevety: **6** ks

kuřecí nebo zeleninový vývar: **500** ml

rýžové nudle: **100** g

menší lilek: **1** ks

kokosový krém: **400** ml

červená kari pasta: **1 PL**
stroužky česneku: **1 ks**
čerstvý zázvor: **1 cm**
rybí omáčka: **2 PL**
chilli paprička: **1 ks**
limetková šťáva: {2-3} PL
stonek citronové trávy: **1 ks**
olej: **1 PL**
čerstvý koriandr: **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Thajská kari polévka s krevetami - recept Podle návodu na obalu si uvaříme rýžové nudle, scedíme je a dáme stranou. V hrnci na oleji osmahneme lilek...

Thajská kari polévka s krevetami - recept

Podle návodu na obalu si uvaříme rýžové nudle, scedíme je a dáme stranou. V hrnci na oleji osmahneme lilek, na malé kousky nakrájený stroužek česneku a nadrobno nakrájený zázvor. Přidáme lžici červené kari pasty, zalijeme vývarem, zamícháme a přivedeme k varu. Do hrnce přihodíme chilli papričku a citronovou travu. Do vřící polévky hodíme **krevety**, které asi **3 minuty** povaříme. Snížíme teplotu a přilejeme kokosový krém. Prohřejeme asi **3 minuty**, poté polévku dochutíme rybí omáčkou a šťávou z limetky. Nakonec přidáme nadrobno nakrájený koriandr.

Thajská polévka s krevetami se podává s rýžovými nudlemi a ozdobená čerstvým koriandrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí