

# Thajská polévka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

**1488** kalorií , **10 g** cukrů , **78 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Peta S

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/thajska-polevka>

## Příprava

Do litru vařící vody vhodíme bujón a necháme ho rozpustit, poté přidáme celá kuřecí prsa a oloupaný zázvor a vaříme asi 10 minut. Mezitím si do misky dáme rýžové nudle, zalijeme je vroucí vodou a přiklopíme talířem. Vyndáme kuřecí prsa, nakrájíme je, spolu se zeleninou dáme do polévky, necháme vařit asi 5 minut a přidáme třtinový cukr, červenou pastu, šťávu z citronu a limetky, rybí omáčku a zcezené a propláchnuté nudle. Polévku necháme přejít varem a sundáme z ohně.

### ▣ Tip k receptu

Nenechte se odradit její zvláštností, je jiná a možná i trochu "divná" ale je výborná:)

## Ingredience

- 400 ml kokosového mléka
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 1 kostka drůbežího bujónu
- 2 ks kuřecích prsou
- kus zázvoru
- 2 lžičky třtinového cukru
- 1 lžička citrónové šťávy
- 1 lžíce limetové šťávy
- 1 lžička rybí omáčky
- 1 lžička červené kari pasty
- 200 g rýžových nudlí
- 1 balení mražené zeleninové směsi (nejlépe thajské či asijské)

## Kategorie

Obyčejný den, Thajská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Exotika, Labužník, Polévka

