

# Pikantní kuřecí polévka po thajsku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- hlíva ústřičná 100 g
- rybí omáčka 3 lžíce
- kuřecí prso 1 ks
- šalotka 3 ks
- kokosové mléko 400 ml
- čínská červená chilli paprička 3 ks
- česnek 3 stroužek
- kuřecí vývar 500 ml
- sladká chilli omáčka 3 lžíce
- asijská bazalka 0.5 svazek

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Thajsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejprve si připravíme všechny ingredience. Postup vaření je rychlý a každé zdržení může znamenat to, že nedosáhneme požadované chuti. Kuřecí maso nakrájíme na drobné kousky. Hlívu očistíme a nakrájíme najemno, česnek nakrájíme na tenké plátky, šalotku nakrájíme na tenká kolečka. Chilli papričky rozpůlíme, zbavíme semínek, opláchneme studenou vodou a nakrájíme na drobné nudličky.

Rozehřejeme pánev wok a dáme do ní zhruba 3 lžíce oleje. Nejlepší je podzemnicový, ale může být i klasický rostlinný. Na oleji zprudka osmahneme maso. Až bude maso krásně zatažené a začne chytat

nazlátlou barvu, vyndáme jej a uchováme v teple.

V misce smícháme česnek, chilli papričky a šalotku, přidáme rybí omáčku a promícháme. Směs nalijeme do pánve a zhruba 4 minuty smažíme. Do směsi přidáme hlívu, sladkou chilli omáčku, kokosové mléko, vývar a maso. Vše společně vaříme ne déle jak 10 minut. V průběhu omyjeme bazalku a nasekáme ji na nudličky. Bazalku vhodíme do polévky a vaříme ještě asi 2 minuty.

Horkou pikantní kuřecí polévku po thajsku servírujeme nejlépe v miskách. Dozdobit můžeme na jemno nakrájenou jarní cibulkou.