

Slepičí polévka Tom Kha Gai

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kokosové mléko se slepičím vývarem (voda a bujón), Tabasco a citronovou trávou nebo šťáva z citronu v hrnci přivedeme k varu. Kuřecí maso a zeleninu nadrobno nakrájíme, a kromě žampionů (5 kusů) přidáme do polévky a 15 minut povaříme. Přidáme žampiony a necháme namočené dalších 5 minut. Servírujeme s najemno nasekaným koriandrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 35 g
- **Mrkev** - 140 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Citróny** - 20 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Koriandr čerstvý** - 4 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 40 g
- **Slepičí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **TABASCO® Red Pepper Sauce 57 ml** - 6 g
- **SHAN SHI-Kokosové mléko 400 ml** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

