



## Polievka z červenej curry pasty

Na Thajskú polievku z červenej curry pasty budete potrebovať:

**1 šalotku, 2 polievkové lyžice červenej curry pasty, 1 ks kuracieho rezňa (prsia alebo vykostené stehno), 2 polievkové lyžice rastlinného oleja, 2 strúčiky cesnaku, 1 polievkovú lyžicu strúhaného zázvoru, 1/2 žltej a 1/2 červenej papriky, 1 liter kuracieho vývaru, 1 polievkovú lyžicu rybacej omáčky, 1 polievkovú lyžicu sójovej omáčky, 2 čajové lyžičky hnedého cukru, 1 čajovú lyžičku mletého koriandru, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy, hrst húb enoki, 200 ml kokosového mlieka, ryžové rezance, zelená cibulka, citrón, čerstvé chilli (voliteľné), koriander, soľ a čierne mleté korenie**

**A takto na to:**

Na prípravu Thajskej polievky z červenej curry pasty rozpáľte v hrnci rastlinný olej. My sme použili kokosový. Pridajte na tenké plátky nakrájané kuracie mäso, soľ, čierne mleté korenie a za občasného miešania mäso restujte. Do hrnca ďalej postupne pridávajte na drobno nakrájanú šalotku, cesnak, mletý koriander, na kocky nakrájané papriky a všetko spolu dobre premiešajte a orestujte. Po pár minútach primiešajte červenú curry pastu, nastrúhaný zázvor, sójovú a rybaciú omáčku, hnedý cukor a to všetko zalejte kuracím vývarom a kokosovým mliekom. Polievku varte na miernom ohni cca 15 minút. Na záver do nej pridajte huby enoki, citrónovú šťavu a finálne ju dochuťte.

Polievku podávajte s ryžovými rezancami, zelenou cibulkou, plátkami čerstvého chilli, citrónom a nasekaným koriandrom.