

Tom-yum juha



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

400 g black tiger kozica
150 g shiitake gljiva
1 – 2 režnja češnjaka
1 – 2 čili papričice (po želji više ili manje)
1 limeta
150 g mladog luka
30 g sojinih klica
20 g svježeg ribanog dumbira
100 ml kokosovog mlijeka
20 – 30 ml umaka od soje
20 ml umaka od kamenica
600 ml ribljeg temeljca
20 ml sezamovog ulja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Odvojite bijeli od zelenog dijela mladog luka pa bijeli dio sitno narežite. U zagrijani wok dodajte sezamovo ulje pa popržite bijeli dio luka, ribani dumbir i sitno sjeckani češnjak.

Dodajte sojine klice, popržite. Dodajte kozice, podlijte temeljcem, kratko prokuhajte pa dodajte narezane gljive, soja sos, umak od kamenica i kokosovo mlijeko, prokuhajte još 2-3 minute.

Juhu poslužite uz dodatak narezanih papričica, zelenog dijela mladog luka i plošku limete.