

Nuo karščių – karščiu. Taip, taip, mielieji, kai toks oras, tai tokie ir pietūs. Sakykim- greiti, sotūs, skanūs ir aštrūs. Nes kai karštis muša iš vidaus, joks karštis iš išorės nebaisus.



Šiai sriubai reiks: krevetę, kokoso pieno skardinės, poros morkų, paprikos, čili, česnako, kalendros lapelių, vištienos, pievagrybių ir Tom Kha prieskonių. Pradžioje apkepinu smulkintą vištienos mažąją file, išėmęs sudedu morkas su česnaku, apkepinu iki suminkštėjimo, tada sudedu į puodą vištiena, papriką, čili pipiriukus (šiuo atveju naudoju džiovintus).

Ištirpinu prieskonius maždaug 400 gr. šilto vandens ir sumaišęs su 400 gr. (skardine) kokoso pieno užpilu vištieną ir palieku virti. Kol verda vištiena susismulkinu pievagrybius ir likus kokioms 5 min. iki virimo pabaigos juos sudedu puodan ir visai prieš pat pabaigą suberiu krevetes. Štai taip. Sėdi sotus, šlapias, bet nekaršta...

