

Zupa tajska



Autor: **aniolywkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **2811**

3-4 os. 60 min łatwe drogie



Składniki:

- 1 litr wody,
- puszka mleczka kokosowego
- papryczka chili,
- 1 pierś z kurczaka,
- 1/2 łyżeczki pasty curry,
- ząbek czosnku
- 2 grzybki shitake,
- krewetki gotowane,
- kiełki fasoli mung,
- cytryna,
- olej,
- sól, pieprz, kolendra,

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotuj wodę, dodaj puszkę mleka kokosowego. Posól i popieprz do smaku. Posiekaj papryczkę chili, ząbek czosnku i namoczone wcześniej grzybki shitake /jeśli nie masz shitake użyj pieczarek, ale wcześniej podsmaż je na maśle/, sok z połówki cytryny i gotuj na wolnym ogniu. Gdy zupa się gotuje obierz krewetki z pancerza, głowy i ogona. Skrop sokiem z cytryny, posil i polej olejem. Pierś kurczaka pokrój w cienkie plasterki, posól, popieprz, dodaj trochę papryczki chili i odrobinę pasty curry. Odcedź kiełki fasoli mung. Dołóż kawałki kurczaka do zupy i chwilę gotuj. Są cienkie więc nie potrzebują dużo czasu. Spróbuj i przypraw do smaku. W miseczce połóż krewetki i kiełki fasoli mung i zalej gorącą zupą. Smacznego...



Twoje notatki do przepisu:

