

Orientalna zupa z groszkiem cukrowym



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **1815** Ocena: **41758**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 łyżki oleju sezamowego
- 2 łyżki czerwonej pasty curry
- 1 łyżka startego imbiru
- 300 g groszku cukrowego
- kilka grzybów mun
- 1 puszka mleka kokosowego
- 1,2 litra bulionu warzywnego
- 200 g krewetek koktajlowych
- 2 kapusty pak choi
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 100 g makaronu ryżowego
- dymka
- sos rybny
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy zgodnie z przepisem zawartym na opakowaniu lub tak jak u nas: zalewamy wrzątkiem, odstawiamy na 2 min dłużej niż na opakowaniu, odcedzamy, przelewamy zimną wodą.

Kapusty parzymy we wrzątku z dodatkiem cukru (najlepiej przekroić je na pół).

W dużym rondlu rozgrzewamy olej.

Następnie dodajemy pastę curry, starty imbir, pokrojony na mniejsze kawałki groszek, uprzednio namoczone i pokrojone w paski, grzyby mun. Całość smażymy przez 5-10 min, następnie wlewamy mleko kokosowe, gorący bulion, krewetki i gotujemy przez 15 min na średnim ogniu.

Zupę doprawiamy sosem rybnym i pieprzem.

Podajemy z makaronem, kapustą, jajkiem i dymką.

Twoje notatki do przepisu: